พระราชทานเพลิงศพ
นาย[illegible]
๓๐ มิถุนายน [illegible]

ขอขอบพระคุณทุกท่าน

- ที่มาร่วมในการบำเพ็ญกุศล
- ที่เป็นเจ้าภาพและที่มาฟังสวดพระอภิธรรม
- ที่มาร่วมในงานพระราชทานเพลิงศพ
- ที่มาช่วยในกิจการศพภรรยาผม

จาก

พลโท ปิยะ สุวรรณพิมพ์

อนุสรณ์

ในงานพระราชทานเพลิงศพ

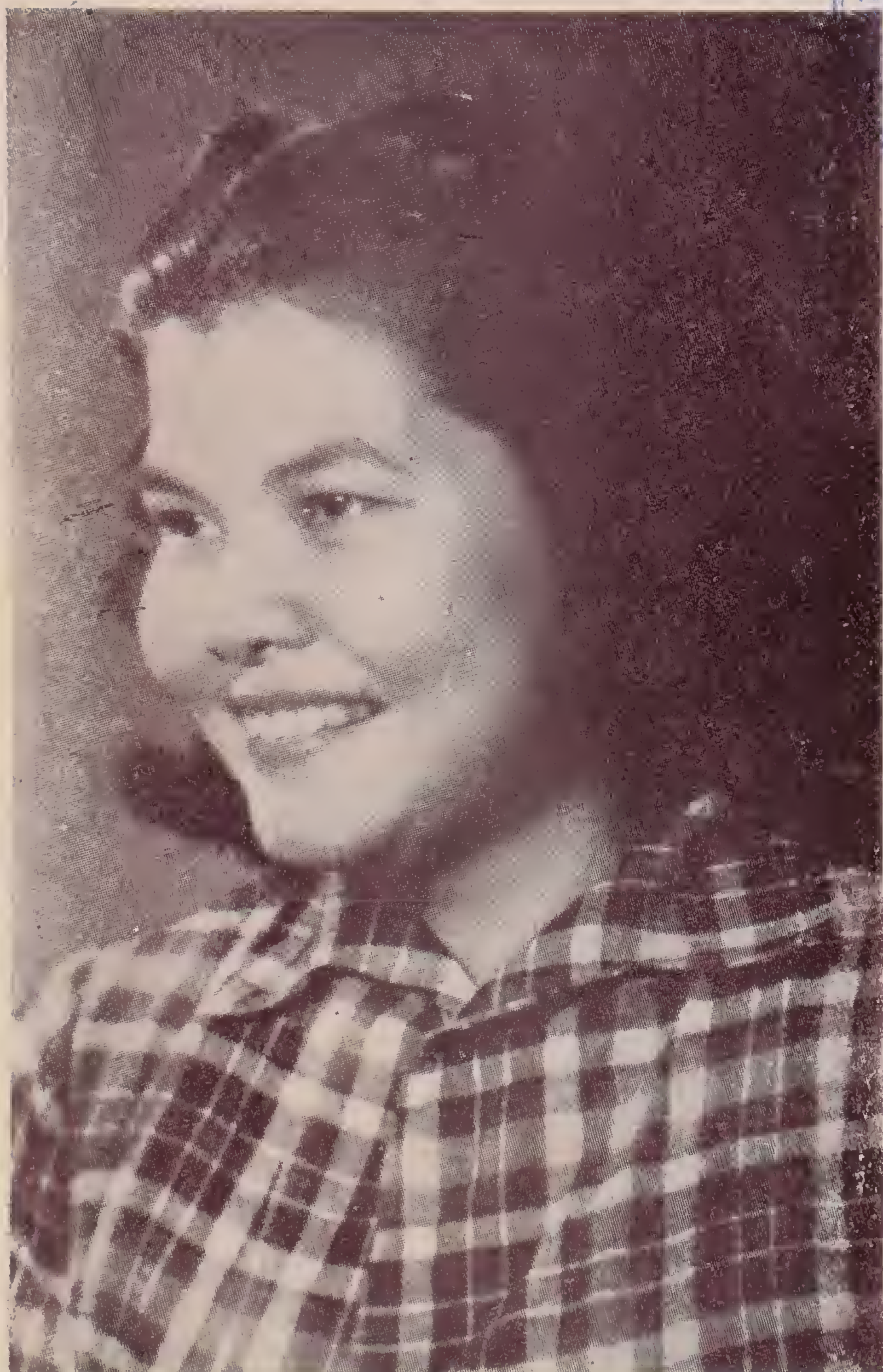
นางศรีจิตร สุวรรณศิลป์

ณ, ฌาปนสถาน กองทัพบก

วัดโสมนัสวิหาร

วันอาทิตย์ที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๓๗





นางศรีจิตร สุวรรณพิมพ์

ชาตะ ๘ พฤษภาคม ๒๔๖๑

มรณะ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗

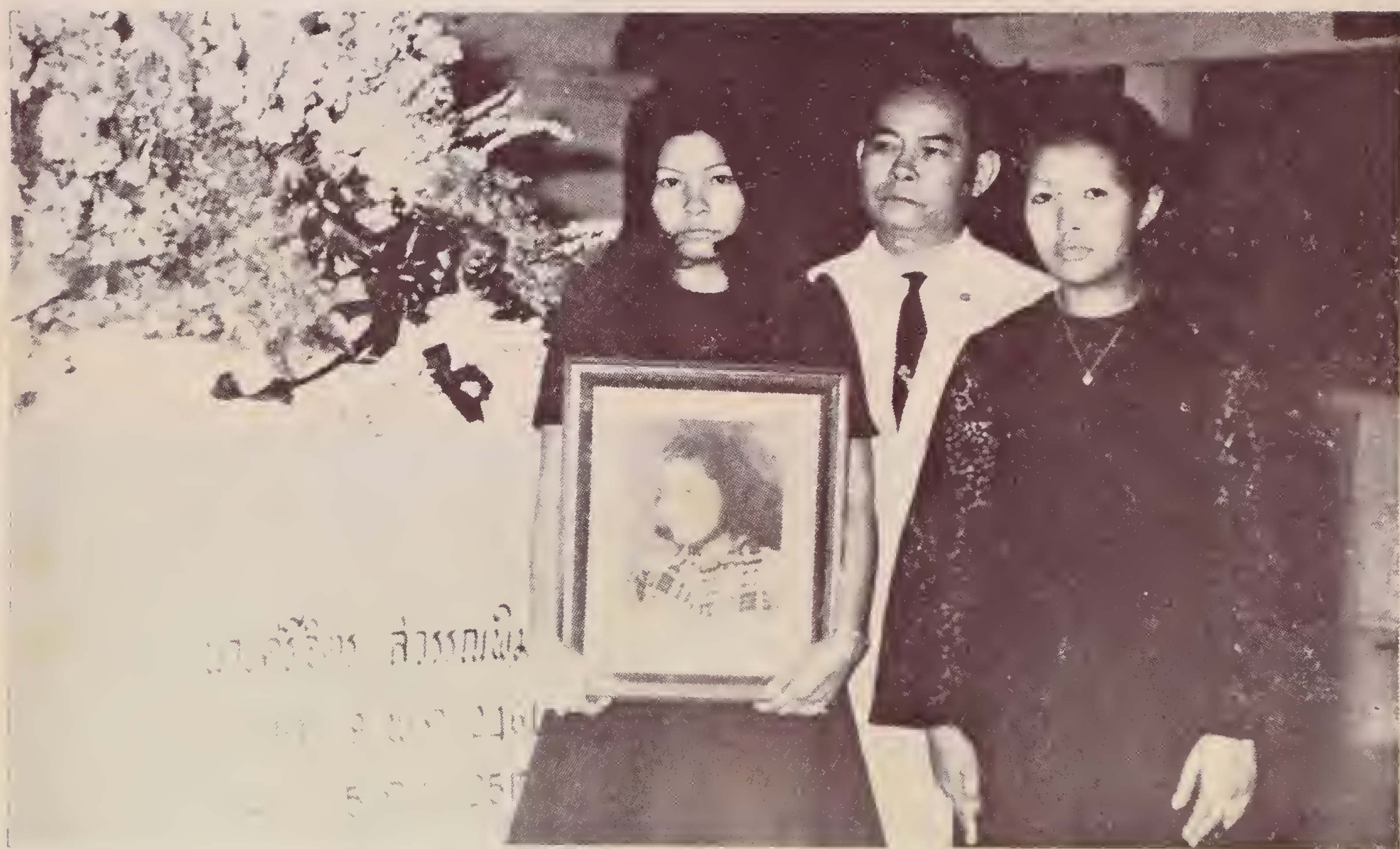
คุณศรีจิตร สุวรรณพิมพ์

เป็นผู้เขียนตำราทำอาหารนี้ด้วยตนเอง เมื่อครั้งพิมพ์แจกเป็นอนุสรณ์ ในงานฌาปนกิจศพ คุณแม่ทองอยู่ เกรียงไกรกระบวนยุทธ (ทองอยู่ สุนทรารชุน) เจ้าภาพได้นำมาพิมพ์เพื่อเป็นบรรณาการแก่ผู้มาร่วมในงานพระราชทานเพลิงศพของเธอเองอีกครั้งหนึ่ง สำหรับภาพหน้าปกหนังสือเล่มนี้ คุณอังคาร กัลยาณพงศ์ เป็นผู้ให้ความอนุเคราะห์



พวงหรีด–พวงมาลัยดอกไม้ ที่ญาติมิตรและท่านที่เคารพนำไปคารวะศพ

พลโทปิยะ สุวรรณพิมพ์ และธิดา ในงานสวดพระอภิธรรม



คืนบรรจุศพ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗ ณ วัดโสมนัสวิหาร

ระลึกถึง คุณศรีจิตร สุวรรณพิมพ์

เลขที่ ๑๒ บ้านปิยะจิตร

ซอย ๘ (สายลม) ถนนพหลโยธิน

กรุงเทพมหานคร ๔

๙ พฤษภาคม ๒๕๑๗

ตุ๊ จ๋า

เมื่อพฤหัสที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗ นี่เอง เวลาหกโมงเช้า ตุ๊กับฉัน และแม่ (ทองคำ สุวรรณพิมพ์) ได้ไปตักบาตรร่วมกัน พระ ๖๐ รูปที่ลานหน้าวัดสุทัศน์ ฯ เป็นสวัสดิมงคล ทั้งยังได้ปล่อยนกคนละ ๙ ตัว เพื่อความปลอดพ้นจากภัยพิบัติ ซื้อข้าวโพดเลี้ยงนกพิราบเป็นทาน ในตอนค่ำได้เชิญ คุณอา (พจน์สนิท สรรสารกิจ) ผู้ได้เลี้ยงดูตุ๊มาตั้งแต่เล็กแต่น้อย) พร้อมทั้งลูก และน้อง ๆ รวมทั้งคุณอุไรวรรณ ตัณฑเศรษฐี เพื่อนสนิทของตุ๊มากินอาหารเย็นร่วมกันเป็นพิเศษ เพราะเป็นวันพิเศษซึ่งได้ถือเป็นกิจวัตรประจำปีเสมอมา รุ่งขึ้น ศุกร์ที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗ ตอนเช้า ๐๗.๔๕ น. ฉันก็นั่งกิน

อาหารเช้าบนโต๊ะด้วยกันกับตุ๊ เช่นปกติ แต่พอ ๑๘.๕๐ น. ตุ๊ก็จากฉันไปอย่างไม่มีวันกลับ มันช่างรวดเร็ว กระทันหัน และเฉียบพลันอะไรเช่นนั้น เราอยู่ด้วยกันมาด้วยความรัก ด้วยความเข้าใจ ด้วยความผูกพัน เป็นบุคคลคนเดียวกันมาตลอดระยะเวลา ๒๙ ปี ๖ เดือน ๑๕ วัน เราไม่เคยผิดใจกันเลย ไม่เคยทะเลาะกันเลย *แม้แต่ครั้งเดียว* ฉันคิดถึงตุ๊ คิดถึง คิดถึง และคิดถึง วันนี้ ๙ พฤษภาคม ๒๕๑๗ เป็นวันครบรอบวันเกิดของตุ๊ ปีที่ ๕๖ ขอให้ฉันเขียนถึงตุ๊ ระลึกถึงความหลังที่เราได้เคยใช้ชีวิตคู่ร่วมกันมาอย่างมีความสุขที่เราภูมิใจเป็นที่สุด แม้ฉันจะรู้ว่า "สงฺขารา สสฺสตา นตฺถิ. สังขารที่ยั่งยืนไม่มี สพฺพํ เภทปริยนฺตํ เอวํ มจฺจาน ชีวิตํ. ชีวิตของสัตว์เหมือนภาชนะดินซึ่งล้วนมีความสลายเป็นที่สุด" แต่ฉันก็ยังเศร้า เศร้าเพราะการจากไปของตุ๊ไม่สร่างซา และไม่มีวันจะหายเศร้า ไม่มีวันจะลืมตุ๊ได้เลยในชั่วชีวิตนี้

โดยปกติฉันไม่นิยมที่จะซอกแซกสอบถามถึงเรื่องส่วนตัวของตุ๊ ดังนั้น ประวัติของตุ๊ ฉันจึงรู้แต่เพียงว่า เป็นธิดาคนที่สี่ในบรรดาบุตรธิดาทั้งห้าของ คุณพระเกรียงไกรกระบวนยุทธ (จิตร สุนทรารชุน) และคุณแม่ทองอยู่ ตุ๊เกิดเมื่อพฤหัสบดีที่ ๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๔๖๑ (ปีมะเมีย) เวลา ๑๑.๐๐ น. ที่นครนายก ในขณะที่คุณพ่อรับราชการเป็น ปลัดมณฑล อยู่ที่นั่น และเมื่อตุ๊อายุได้เพียง ๕ ขวบ คุณพ่อก็ถึงแก่กรรม ตุ๊จึงมาอยู่กับคุณอา คุณหลวงสรรสารกิจ (เคล้า คชนันทน์) และคุณอา พจน์สนิท ที่บ้านเลขที่ ๘๕ ถนน

เฟื่องนคร (ตรงข้ามวัดราชบพิธ) จังหวัดพระนคร ตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา ได้เข้าเรียนในโรงเรียนชั้นเด็ก ๆ ไม่ห่างบ้านนักแล้วก็เข้าเรียนในโรงเรียนเบญจมราชาลัย และเข้าศึกษาวิชาชีพต่อในโรงเรียนพยาบาลผดุงครรภ์ ณ ศิริราช จนจบได้อนุปริญญาพยาบาล ในปี พ.ศ. ๒๔๘๑ พร้อมทั้งใบประกอบโรคศิลป์ ต่อจากนั้นได้รับราชการเป็นพยาบาล ในโรงพยาบาลศิริราชนั้นเอง จากพยาบาลชั้นผู้น้อยจวบจนเป็นพยาบาลหัวหน้าตึกมหิดลวรานุสรณ์ แม้จะต้องอยู่ประจำที่ศิริราช แต่ในวันหยุดก็กลับมาพักกับคุณอาเช่นเคย จึงถือได้ว่าชีวิตส่วนใหญ่อยู่ในอ้อมอกอุปการะของคุณอาทั้งสองมาโดยตลอด "โย ปุพฺเพ กตกลฺยาโณ กตฺโถ มนุพุชฺฌติ อตฺถา ตสฺส ปวฑฺฒนฺติ เย โหนฺติ อภิปตฺถิตา. ผู้ใด อันผู้อื่นทำความดี ทำประโยชน์ให้ในกาลก่อน ย่อมสำนึก (คุณของเขา) ได้ ประโยชน์ที่ผู้นั้นปรารถนาย่อมเจริญ"

ฉันจบการศึกษาจากโรงเรียนนายร้อยทหารบก ในเดือน พฤษภาคม ๒๔๘๒ เมื่อไปรายงานตัวเข้ารับราชการ เป็นผู้บังคับหมวดในกองพันทหารราบที่ ๓ พญาไท (ปัจจุบันกองพัน ๒ กรมทหารราบที่ ๑ มหาดเล็ก รักษาพระองค์) กับท่านผู้บังคับกองพัน พันตรี หลวงไกรชิงฤทธิ์ (ปัจจุบันเป็นพลตรี) ท่านมิได้ให้แนวทางในการปฏิบัติราชการอะไรเลยในวันนั้น โดยมีเหตุผลว่าโรงเรียนนายร้อยเขาอบรมสั่งสอนกันมามากแล้ว และเมื่อมาทำงานก็ค่อยเรียน

ค่อยสอนกันไป แต่ท่านได้ให้ทัศนคติในการเลือกคู่ครองไว้อย่างมีเหตุมีผลมาก ท่านว่า ;

ข้อแรก ต้องคำนึงถึง *คุณสมบัติ* ของผู้ที่จะมาเป็นคู่ครอง มีนายทหารหนุ่ม ๆ จำนวนไม่น้อย ไปคว้าเอาแม่ค้าสาวสวยที่หนุ่มตอมอยู่เต็ม เมื่อได้มากรู้สึกเป็นชัยชนะ แต่การศึกษาประถมสี่ก็ไม่จบ อ่านไม่ออก เขียนไม่ได้ พอสามีเจริญราชการขึ้น เป็นผู้บังคับกองร้อย ผู้บังคับกองพัน ผู้บังคับการกรม ภรรยาก็จะต้องโตตามไปด้วยเป็นเงาตามตัว ต้องเป็นผู้นำของภรรยาของผู้ใต้บังคับบัญชาได้ จึงให้หลักไว้ว่า คู่ครองสมควรจะต้องมีวุฒิเพียงพอเป็นฐานที่จะเพิ่มพูนได้ในอนาคต เพื่อจะได้เป็นผู้อยู่ในสมัยอันสมควร กล่าวคือ ไม่ล้ำหรือล้าสมัยเกินพอดีไป และมีคุณสมบัติของลูกผู้หญิงอย่างเพียบพร้อม เพื่อเป็นแม่เรือนที่เหมาะสม เป็นภรรยาที่เชิดชูของสามี เป็นผู้ใหญ่ที่มีหลัก ได้ชื่อว่าเป็นผู้หลักผู้ใหญ่ เป็นมารดาอันเป็นแบบฉบับและที่พึ่งของบุตรธิดา มีอดีตอันงดงามไม่ด่างพร้อย เพียงพอที่ผู้อยู่ในบังคับบัญชาของสามีจะให้ความคารวะได้โดยไม่กระอักกระอ่วนใจ

ประการที่สอง *ฐานะ* หากได้ผู้มีฐานะดีก็อาจจะช่วยให้มีความสุขได้ แต่ท่านผู้บังคับกองพัน ท่านกลับเน้นว่า ฐานะนั้นหมายถึง ภาวะที่จะต้องอุปการะเลี้ยงดูฝ่ายใดเพียงใด มีใครจะต้องเพิ่มพันธะเข้ามาให้เลี้ยงดู ด้วยการเปรียบกับฐานะแห่งรายได้ที่ได้รับและมีอยู่ ว่ามีเพียงพอประการใด โดยคำนึงถึงทายาทที่จะตามมาด้วย คติที่ว่ากัดก้อนเกลือกินก็อยู่ได้นั้น เป็นเรื่องของนิยายปรัมปรามากกว่าในชีวิตจริง

ประการที่สาม *วัย* อยู่ในวัยอันเหมาะสมที่จะเป็นหัวหน้าครอบครัวแล้วหรือยัง การแต่งงานที่ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งอยู่ในวัยเด็กเกินไปนั้น ประสบการณ์ของชีวิตยังน้อยนัก อาจพ้นผ่าอุปสรรคไปได้ด้วยความยากลำบาก มักจะถือเอาอารมณ์เป็นเครื่องตัดสินปัญหามากกว่าด้วยเหตุและผล ความร้าวฉาน ความลุ่ม ๆ ดอน ๆ ของชีวิตก็จะตามมา

ประการที่สี่ *ความงาม* ต้องเลือกสรรคู่ครองที่เป็นกุลสตรีอย่างแท้จริง กล่าวคือ ต้องเพียบพร้อมไปด้วยความงาม จริงอยู่ รูปร่างหน้าตาหมดจดงดงามนับว่ามีความสำคัญ แต่กิริยามารยาทอันแช่มช้อย มีวาจาไพเราะเพราะพริ้งมีความสำคัญกว่า และที่สำคัญที่สุดนั้นจักต้องเป็นผู้ที่มีจิตใจงดงาม

ประการสุดท้าย *ความรัก* ซึ่งโดยปกติย่อมจะเริ่มต้นด้วย รูปร่าง หน้าตาตลอดจนอัธยาศัยใจคอ มีรสนิยมเป็นไปในแนวเดียวกันด้วย ท่านผู้บังคับกองพันได้เน้นเป็นนักหนาว่า เรื่องความรักนี้ขอให้จัดไว้ในอันดับสุดท้ายเพราะถ้านำไว้ในข้อต้น คนเราลงได้รักเสียแล้วก็อภัยให้กันได้หมด คุณสมบัติอื่น ๆ ก็ไร้ความหมายโดยสิ้นเชิง ไม่คำนึงถึงว่าคุณสมบัติจะดีมากดีน้อยเพียงใด ความรู้เพียงอ่านออกเขียนไม่ได้ มีผู้ที่จะต้องตามมาอยู่ในอุปการะอีกขบวนใหญ่ วัยก็ยังเด็กเกินไป มีอดีตไม่ใสสะอาดนัก ลงได้รักเสียแล้วนัยน์ตาก็มักจะฝ้าฟาง ไม่คำนึงถึงเหตุอื่นใดทั้งสิ้น มักจะพบนายทหาร เด็ก ๆ หนุ่ม ๆ อยู่ในสภาพเช่นนี้ไม่น้อย และเมื่อเป็นผู้ใหญ่ขึ้นมาก มาก มาก ก็เกิดปมอันยุ่งเหยิงแก้ได้ยากยิ่ง เพราะผู้หญิงนั้น เราจะใส่ตะกร้าล้างไม่ได้เหมือนผักปลา จะมาเริ่มเรียนหนังสือกันเมื่อมีลูกคนที่ห้าแล้วก็จะสายเกินไป ดังนั้น การเลือกคู่ครอง

จักต้องเลือกด้วยปัญญา ทั้งต้องไม่ตกอยู่ในความประมาทด้วย "อปฺปมตฺโต ปมตฺเตสุ สุตฺเตสุ พหุชาคโร อพลสฺสํว สีฆสฺโส หิตฺวา ยาติ สุเมธโส. คนมีปัญญาดีไม่ประมาทในเมื่อผู้อื่นประมาท ตื่นอยู่ในเมื่อผู้อื่นหลับ ย่อมละ (คนโง่) ไปเหมือนม้ามีฝีเท้าเร็ว ละม้าไม่มีกำลังไปฉะนั้น"

พ.ศ. ๒๔๘๕ น้ำท่วมกรุงเทพ ฯ ฉันจำได้ว่าได้ย้ายจากปราจีนบุรี มาเป็นผู้บังคับหมวดในโรงเรียนเตรียมทหารบก ตั้งแต่ปีที่แล้ว ญาติผู้ใหญ่ผู้ใกล้ชิดท่านหนึ่งป่วยต้องเข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลศิริราชอยู่นานพอใช้ ณ ตึกมหิดลวรานุสรณ์ ที่ตุ๊เป็นหัวหน้ารับผิดชอบอยู่ นับว่าเป็นจุดเริ่มต้นที่ ฉันได้*พบตุ๊เป็นครั้งแรก* และในลำดับต่อมานับ วัน เดือน ปี ฉันไม่เคยลืมอุดมคติในการเลือกคู่ครองที่ท่านผู้บังคับกองพันท่านได้ให้ไว้เมื่อ ๓ ปีก่อน ฉันยึดถือเสมือนประหนึ่งเป็นสัจสูตรทีเดียว ได้ใคร่ครวญและทบทวนอย่างรอบคอบแล้วตุ๊มีทุกอย่างโดยครบถ้วนจริง ๆ ตุ๊อยู่ในวัยเบญจเพส เป็นผู้ใหญ่เต็มตัว ฉันเองก็อายุ ๒๗ ปี มียศเป็นร้อยเอกชั้นผู้ใหญ่แล้ว จัดได้ว่ามีฐานะรายได้พอเลี้ยงครอบครัวโดยไม่ฝืดเคือง อยู่ในวัยที่เป็นผู้ใหญ่โดยสมบูรณ์ทั้งคู่ และแล้วปลายปี ๒๔๘๖ คุณพ่อก็ได้มาพูดจาทำความตกลงกับคุณอาทั้งสอง ต่อมาต้นปี ๒๔๘๗ พี่สาวคนโตของฉัน (นางวงษ์ แสงประภา) ก็นำแหวนมาหมั้นโดยนำมามอบให้คุณอา เพราะระยะนั้นฉันมิได้อยู่กรุงเทพ ฯ โรงเรียนเตรียมทหารบกได้อพยพไปอยู่จังหวัดเพชรบูรณ์แล้ว ฉันต้องติดตามนักเรียนไปอยู่ที่นั่นด้วยตลอดเวลา

๓๐ กรกฎาคม ๒๔๘๗ เป็นวันมงคลสมรส พันเอก หลวงเชวงศักดิ์สงคราม (ช่วง เชวงศักดิ์สงคราม) ขณะนั้นดำรงตำแหน่งเป็นรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข และรองนายกรัฐมนตรี (บริหารงานด้านจังหวัดเพชรบูรณ์) น้าของตุ๊ เป็นเจ้าภาพเพียงผู้เดียว กระทำพิธีมงคลที่บ้านท่าน ถนนสุโขทัย ซอย ๕ ขณะที่ พันเอกหม่อมเจ้า ประเสริฐศรี ชยางกูร (ปัจจุบัน พลโท) สวมมงคลแฝด พระ ๙ รูป เจริญชัยมงคลคาถา (ชยันโต) ฝนตกหนักมากและเกือบตลอดเวลาที่หลั่งน้ำพระพุทธมนต์ เสมือนหนึ่งฟ้าเบื้องบนได้ร่วมหลั่งน้ำพระพุทธมนต์ ประทานพรให้บังเกิดความชื่นฉ่ำแก่ชีวิตด้วย เลี้ยงอาหารค่ำที่โรงแรมสุริยานนท์ ซึ่งในระยะนั้นกรุงเทพ ฯ มีการพรางไฟกันอยู่ จึงเชิญเพื่อนผู้ใกล้ชิดในวงอันจำกัดเพียงประมาณ ๘๐ คนเท่านั้น สำหรับพิธีปูที่นอนคุณหลวงอรรถปรีชาชนูปการ (ฉอรรจ์ แสนโกศิก) และพี่ทิพย์ (มีศักดิ์เป็นพี่) เป็นผู้กระทำพิธีปูที่นอน

เมื่อครบกำหนดวันลาแล้วได้เดินทางไปอยู่ร่วมกัน ที่บ้านพักโรงเรียนเตรียมทหารบก จังหวัดเพชรบูรณ์ ชีวิตของเราเริ่มต่างกับคนอื่นเป็นอันมาก Honeymoon อยู่กลางป่าเขาลำเนาไพร (ป่าแดง–เพชรบูรณ์) ดงสัตว์ร้าย และไข้ป่า เรือนหอสร้างด้วยไม้ไผ่สับฟาก หลังคามุงแฝก แม้เตียงนอนก็ทำด้วยไม้ไผ่สับฟากเช่นกัน ทุกอย่างเป็นฝีมือของนักเรียนเตรียมทหารบกนี่เอง ถึงหากเราจะต้องจากนครหลวง นครแห่งความหรูหราเต็มไปด้วยแสงสี ไปอยู่ป่าเขาอันเงียบ

สงัดและมืดสนิทยามค่ำคืน อยู่เรือนไม้ไผ่ที่เราไม่เคยคาดฝันมาก่อน แต่เราทั้งสองก็มีความสุข

DEAR HOUSE YOU ARE
SO VERY SMALL,
JUST BIG ENOUGH FOR
LOVE THAT'S ALL.

สมกับพระพุทธภาษิตที่ว่า "ภริยา ปรมา สขา. ภรรยาเป็นเพื่อนสนิท" ฉันรู้อยู่แก่ใจเป็นอย่างดีว่า การไปอยู่ในถิ่นทุรกันดารเช่นนั้น ตุ๊อดทนได้เสมอ แต่ก็มีบางครั้งในระยะแรก ๆ ที่ตุ๊ได้แสดงให้เห็นชัดว่า มีความห่วงกังวลบางอย่าง การลาออกจากงานที่ศิริราชเพื่อไปใช้ชีวิตร่วมกันที่เพชรบูรณ์ อาจเป็นสาเหตุหนึ่งแต่เนื่อแท้นั้น เพราะความคิดถึงคุณอา และห่วงกังวลถึงท่าน เพิ่งเคยจากมาห่างไกลเช่นนี้ ท่านได้อุปการะเลี้ยงมา ตั้งแต่เล็กแต่น้อยต่อเนื่องมากว่า ๒๐ ปี และแล้วตุ๊ก็ค่อย ๆ ดับลงไปด้วยธรรมะที่ยึดเหนี่ยวจิตใจอยู่เป็นนิจ "อตีตํ นานุโสจนฺติ นปฺปชปฺปนฺติ นาคตํ ปจฺจุปฺปนฺเนน ยาเปนฺติ เตน วณฺโณ ปสีทติ. บุคคลไม่เศร้าโศกถึงสิ่งที่ล่วงแล้ว ไม่ใฝ่หาถึงสิ่งที่ยังมาไม่ถึง ยังมีชีวิตให้เป็นไปด้วยสิ่งที่เกิดขึ้นเฉพาะหน้า เพราะเหตุนั้น ผิวพรรณย่อมผ่องใส"

ประมาณปลายมีนาคม ๒๔๘๘ โรงเรียนเตรียมทหารบก ได้อพยพมาอยู่ที่ตำบลหัวแหลม อำเภอกรุงเก่า จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ๓๐ พฤษภาคม



คุณศรีจิตร–พลโทบี่ยะ สุวรรณพิมพ์
ในบริเวณ ภูพิงคราชนิเวศน์ เชียงใหม่



คุณศรีจิตร สุวรรณพิมพ์ (ซ้ายสุด) เมื่อคราวเดินทางไปฮ่องกง



ที่สถานีรถไฟไตโป – ฝั่งเกาลูน ฮ่องกง



ในภัตตาคารลอยน้ำ ที่อาบาดีน ฮ่องกง

ปีนั้น ตุ๊ ก็คลอดบุตรสาวคนโต พอสิ้นสงครามโลกครั้งที่สอง ๒ ในเดือนสิงหาคม โรงเรียนเตรียมทหารบก ได้อพยพจากอยุธยากลับมาอยู่ ณ ที่ตั้งกรุงเทพ ฯ ตามเดิม ฉันรู้ว่าตุ๊เริ่มคิดถึงเรื่องการทำงานในทันทีที่กลับมาอยู่พระนคร "อจฺจยนฺติ อโหรตฺตา ชีวิตํ อุปรุชฺฌติ อายุ ขียติ มจฺจานํ กุนฺนทีนํว โอทกํ. วันคืนย่อมล่วงไป ชีวิตย่อมหมดเข้าไป อายุของสัตว์ย่อมสิ้นไป ดุจน้ำแห่งลำธารย่อมหมดไปฉะนั้น" เมื่อร่างกายและจิตใจยังแข็งแรงอยู่ ตุ๊ ก็ต้องการจะทำประโยชน์ให้แก่สังคมเท่าที่เวลาและโอกาสจะอำนวยให้ ไม่ต้องการอยู่อย่างผู้เอาเปรียบสังคม ด้วยการปล่อยให้เวลาล่วงไปโดยเปล่าประโยชน์ "อโมฆํ ทิวสํ กยิรา อปฺเปน พหุเกน วา ยํ ยํ วิวหเห รตฺติ ตทูนนฺตสฺส ชีวิตํ. บุคคลควรทำวันคืนไม่ให้ว่างเปล่าจากประโยชน์น้อยหรือมาก เพราะวันคืนผ่านบุคคลใดไป ชีวิตของบุคคลนั้นย่อมพร่องจากประโยชน์นั้น" ในที่สุดตุ๊ ก็สมัครเข้ารับราชการในคณะทันตแพทยศาสตร์ทันที และปฏิบัติราชการอย่างต่อเนื่องเรื่อยมา ตั้งแต่เป็นข้าราชการชั้นผู้น้อยจวบจนเป็นพนักงานวิทยาศาสตร์โท "อุฏฺฐานวโต สตีมโต สุจิกมฺมสฺส นิสมฺมการิโน สญฺญตสฺส จ ธมฺมชีวิโน อปฺปมตฺตสฺส ยโสภิวฑฺฒติ. ยศย่อมเจริญแก่ผู้หมั่น มีสติ มีการงานสะอาด ใคร่ครวญแล้วจึงทำ สำรวมแล้ว เป็นอยู่โดยธรรม และไม่ประมาท"

ตุ๊ เป็นคนที่รู้จักสิทธิเช่นเดียวกับรู้หน้าที่เป็นอย่างดี เมื่อปี ๒๔๘๙ ฉันไม่ได้เป็นผู้บังคับกองร้อยนักเรียนเตรียมทหารบกแล้ว โดยย้ายเป็นอาจารย์ในโรงเรียน

นายร้อยนั้นเอง การที่ไม่มีหน้าที่ในการปกครองสิทธิในการอยู่บ้านของทางราชการจึงหมดตามไปด้วย เรายังไม่มีบ้านส่วนตัวของเราเองในขณะนั้น แต่เราทั้งสองก็ได้มาอาศัยคุณอาที่บ้านวัดราชบพิธอยู่ และอยู่ต่อเนื่องเป็นเวลาสิบปี แม้ครอบครัวจะโตขึ้นจนมีบุตรสาวคนที่สอง (สุดท้อง) แล้ว ครอบครัวของเราก็อาศัยอยู่กับท่านอย่างมีความสุข อยู่ตั้งแต่ฉันยังเป็นพันตรีจนเป็นพันเอก จึงได้คิดขยับขยายมีบ้านเป็นของตนเอง โดยปลูกบ้านบนเนื้อที่หนึ่งไร่ ในซอยสายลม ถนนพหลโยธิน และได้ย้ายจากคุณอาทั้งสองไปอยู่บ้านของเรา ซึ่งให้ชื่อว่า "บ้านปิยะจิตร" ในปี ๒๔๙๙ ถึงหากจะเป็นเพียงบ้านชั้นเดียว แต่เรา พ่อ แม่ และลูก ๆ ก็อยู่กันด้วยความรัก ด้วยความผาสุกเป็นอย่างยิ่ง "มตฺตญฺญุตา สทา สาธุ ความรู้จักประมาณ ยังประโยชน์ให้สำเร็จทุกเมื่อ"

A HOUSE IS MADE OF
BRICK AND STONE,
BUT A HOME IS MADE
OF LOVE ALONE

โดยนัยเดียวกัน พอทราบว่ามีคำสั่งย้ายจากตำแหน่งผู้บัญชาการโรงเรียนเตรียมทหารมาเป็น เจ้ากรมการศึกษาวิจัย ๗๘ ตุ ก็เริ่มเก็บของเพื่อย้ายกลับมาอยู่บ้านส่วนตัวที่ซอยสายลมทันที และแล้วเราก็กลับมาอยู่บ้านของเราในโอกาสต่อมา

เมื่อฉันสำเร็จการศึกษาแล้ว ก่อนแต่งงานได้ใช้ชีวิตแห่งความเป็นโสดอยู่ห้าปีเต็ม ด้วยเหตุที่ไม่ต้องมีพันธะรับผิดชอบในการอุปการะผู้ใด นอกเวลาราชการจึงมักใช้ชีวิตอยู่นอกบ้านอย่างสมบุกสมบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในยามราตรี

เป็นส่วนใหญ่ มีผู้ใหญ่ใกล้ชิดหลายคนพยากรณ์ว่าชีวิตสมรสของฉันจักต้องไม่ราบรื่นเป็นแน่นอน เพราะการเที่ยวเตร่อย่างไม่หยุดยั้ง แต่การณ์กลับตรงกันข้าม เมื่อฉันแต่งงานแล้วฉันกลับเป็นคนรู้อยู่ กลับเป็นผู้ใช้ชีวิตอยู่ในบ้านมากกว่า ทำไมจึงเป็นเช่นนั้นน่ะหรือ เพราะตุ๊เป็นแม่ศรีเรือน เมื่อบ้านเป็นสวรรค์แล้วเหตุผลกลใดจึงไปแสวงหานรกนอกบ้าน เลิกงานก็อยากกลับบ้านทันที ฉันรู้อยู่ว่ากลับมาจะได้พบกับการต้อนรับด้วยดวงหน้ายิ้มแย้มแจ่มใส

**A FACE WITHOUT A SMILE, IS LIKE
A LANTERN WITHOUT A LIGHT.**

มีของว่าง มีอาหารเย็นอย่างถูกใจให้รับประทานอยู่ทุกเย็น ความจริงแล้ว เมื่อตุ๊อยู่กับคุณอา ท่านก็มีคนครัว ครั้นโตขึ้นเรียนพยาบาลจบแล้วก็ทำงานทันที โอกาสที่จะฝึกหัดทำกับข้าวจึงเกือบไม่มีเลย จะเห็นได้ว่าครั้งแรก ๆ เมื่อแต่งงานใหม่ ๆ ไปอยู่ป่าแดง–เพชรบูรณ์ ตุ๊ต้องทำกับข้าวเองด้วยการเปิดตำราพร้อมกันไปด้วย ฉันจำได้ว่าครั้งหนึ่งทำขนมถ้วย แต่ผลออกมาเป็นอีกอย่างหนึ่ง นักเรียนนายร้อยเสนาะ เทภาสิต (ปัจจุบัน เป็น พันเอก) น้องชายของเพื่อนพยาบาลร่วมรุ่นของตุ๊ มากินอาหารมื้อนั้นด้วย ปรารภออกมาว่า "พี่ศรีจิตรนี่เก่งจัง ทำขนมถ้วยกลายเป็นขนมเข่งได้" แต่เพราะมีความรู้และวุฒิเดิมเป็นพื้นฐานอันเพียงพอ ค่อยเรียนค่อยฝึกไปปรากฏว่าฝีมือทำอาหารทั้งคาวและหวาน ในระยะหลัง ๆ นี้ ไม่น้อยหน้าใคร สำหรับฉันเองแล้วรู้สึกว่ามีทั้งฝีมือและรสมือผสมผสานกันเป็นอย่างดีทีเดียว การประกอบอาหารให้ฉันกินประจำวัน ตุ๊มิได้เพียงตั้งใจทำเท่านั้น แต่ยังปรุงน้ำใจลงไปด้วยทุกครั้ง ฤดูร้อนก็ได้กินข้าวแช่ ฤดูหนาวก็ได้อาหารที่มีคุณค่าเหมาะแก่อากาศเย็น

เป็นอาทิ ผลไม้ก็ไม่ละเลยที่จะปอก คว้าน หรือแกะให้ แม้น้อยหน่าตุ๊ก็อุตส่าห์แกะเม็ดแล้วประกบเป็นลูกไว้ให้ดูจเดิมทุกครั้ง ยิ่งกว่านั้น รู้ว่าญาติมิตรหรือผู้คุ้นเคยคนใดชอบอาหารหวานคาวอย่างใดมักจะทำเผื่อแผ่แบ่งปันไปให้อยู่มิได้ขาด "ททมาโน ปิโย โหติ ผู้ให้ย่อมเป็นที่รัก" ประมาณปลาย ๆ เดือนมกราคม ของแต่ละปีตุ๊จะชวนเพื่อนร่วมงานที่คณะทันตแพทย์มารับประทานอาหารร่วมกันที่บ้าน เพื่อสังสรรค์สนทนากันครั้งหนึ่งเสมอ และมักสอบถามก่อนเสมอว่า ใครอยากกินอะไร ก็ทำให้เป็นที่ถูกอัธยาศัยอย่างทั่วถึง เรื่องทั้งหลายเหล่านี้ก็เป็นที่ประจักษ์ชัดแก่ผู้คุ้นเคยใกล้ชิดทุกคน

เราทั้งสองครองชีวิตกันมาด้วยความสุขและสดชื่นตลอดเวลา ใครอื่นเขามักจะเรียก สามี ภรรยา ว่าคู่ทุกข์คู่ยาก สำหรับฉันเองตลอดเวลาที่อยู่กับตุ๊ ฉันไม่เคยมีความทุกข์เลย *มารู้จักความทุกข์ ความระทมเป็นครั้งแรกและต่อเนื่องเรื่อยมาจนเดี๋ยวนี้ก็ตั้งแต่วันที่ตุ๊จากฉันไปแล้ว* และไม่มีวันที่ความทุกข์นี้จะคลายลงไปได้ ตลอดเวลาที่เรามีชีวิตอยู่ร่วมกัน ฉันก็ไม่เคยพบกับความยากเลยแม้แต่น้อย ตุ๊รู้ดีว่า "ทาฬิทฺทิยํ ทุกฺขํ โลเก. ความจนเป็นทุกข์ในโลก" ฉันใด "อิณาทานํ ทุกฺขํ โลเก. การกู้หนี้ เป็นทุกข์ในโลก" ก็ฉันนั้น แม้เราจะไม่มั่งคั่ง แต่เราก็เพียบพร้อมทุกอย่างด้วยความสะอาดและบริสุทธิ์ "โภคา สนฺนิจยํ ยนฺติ วมฺมิโกวูปจียติ. โภคทรัพย์ของผู้ครองเรือนดี ย่อมถึงความพอกพูน เหมือนจอมปลวกกำลังก่อขึ้น" ฉันมีความภูมิใจเสมอที่มีภรรยาผู้เพียบพร้อมไปด้วยคุณสมบัติอันงดงาม เรามีความเข้าใจกัน เราอยู่กัน



หน้า INSEL HOTEL ในกรุงบอนน์
สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน



ในเรือข้ามฟากจากฝั่งโคเปนเฮเกน เดนมาร์ก ไปเมืองมัลโม สวีเดน



ในสวนสาธารณะ เมืองมัลโม สวีเดน

อย่างมีเหตุมีผล รู้จักผ่อนสั้นผ่อนยาว ไม่เป็นคนเอาแต่ใจตนเอง ช่วยเตือนสติและเหนี่ยวรั้งกันและกัน ให้ความยกย่องนับถือ "ภตฺตุญฺจ ครุโน สพฺเพ ปฏิปูเชนฺติ ปณฺฑิตา. ภริยาผู้ฉลาด ย่อมนับถือสามีและคนควรเคารพทั้งปวง" ฉันเองรู้สึกตัวอยู่เสมอว่าได้เจริญราชการ เลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่งสูงขึ้นโดยลำดับก็เพราะมีตุ๋เป็นผู้อยู่เคียงข้างนับว่ามีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง" เตชวาปิ หิ นโร วิจกฺขโณ สกฺกโต พหุชนสฺส ปูชิโต นารีนํ วสงฺคโต น ภาสติ ราหุนา อุปหโตว จนฺทิมา. แม้ผู้มีเดช มีปัญญาเฉียบแหลม อันคนเป็นอันมากสักการบูชา อยู่ในอำนาจของสตรีเสียแล้ว ย่อมไม่รุ่งเรือง เหมือนพระจันทร์ถูกพระราหูบังไว้ฉะนั้น

ตุ๋เป็นคนที่มีจิตใจมั่นอยู่ในการบุญการกุศลอย่างเสมอต้นเสมอปลาย เมื่ออยู่ป่าแดง–เพชรบูรณ์ ไม่มีพระมาบิณฑบาต เพราะวัดอยู่ห่างไกลจากบ้านพักมาก กระนั้นก็ตามทุกเสาร์-อาทิตย์ จะต้องทำอาหารให้เด็กขี่จักรยานไปถวายเพลเป็นประจำ "สุโข ปุญฺญสฺส อุจฺจโย. ความสั่งสมขึ้นซึ่งบุญ นำสุขมาให้" ต่อเมื่อได้ย้ายมาอยู่อยุธยาและกรุงเทพ ฯ แล้ว ตุ๋จึงได้ใส่บาตรเป็นประจำทุกวันมิได้ขาด บางครั้งจะไม่มีโอกาสด้วยตนเองก็จะต้องมอบหมายให้เด็กจัดการจนเป็นที่เรียบร้อย แม้เดินทางอยู่ในต่างประเทศก็หลายครั้ง ไม่ว่าจะเป็นที่นครเวียงจันทน์ ปีนัง กัวลาลัมเปอร์ สิงคโปร์ ฮ่องกง มหานครลอนดอน โคเปนเฮเกน มัลโม (MALMO–สวีเดน) กรุงเฮก นครปารีส กรุงบอนน์ นคร

เยนิวา หรือกรุงโรมก็ตาม ตุ๊จะต้องขวนขวายทำกุศลเสมอ บริจาคไม่จำกัดว่าจะเป็นศาสนาใด ในทุกเมืองตุ๊จะเป็นผู้เห็นผู้ภิกขาจารในรูปแบบต่าง ๆ กันได้ก่อนเสมอ บ้างก็กระทำตนเป็นศิลปินวาดภาพบนทางเท้าด้วยชอล์คสี บ้างก็ดีดสีตีเป่า โดยหงายหมวกคอยรับเงินไว้เป็นสัญญลักษณ์ บ้างก็ในรูปแบบคนทุพพลภาพ มีของจุกจิกเล็ก ๆ น้อย ๆ เช่น ไม้ขีดไฟ เชือกผูกรองเท้าเป็นอาทิ ใส่กะบะคล้องคอไว้สำหรับแลกเปลี่ยนกับเงินที่เราให้ แต่ที่ขอกันซึ่ง ๆ หน้าก็พบอยู่บ่อย ๆ ตุ๊ก็ไม่เคยละเลยแม้แต่ครั้งเดียว บริจาคเป็นทานมาก ๆ เสมอ "ทาเนน สมจริยาย สํยเมน ทเมน จ ยํ กตฺวา สุขิโต โหติ น จ ปจฺฉานุตปฺปติ. บุคคลทำกรรมใด ด้วยทาน ด้วยการประพฤติสม่ำเสมอ ด้วยความสำรวม และด้วยการฝึกตน ย่อมมีความสุข เพราะกรรมนั้นย่อมไม่ตามเผาผลาญในภายหลัง" ในวันเกิดของฉันก็ดี ของตุ๊เองของลูก ๆ ก็ดี ตุ๊ไม่เคยลืมที่จะใส่บาตรแม้แต่ครั้งเดียว เฉพาะอย่างยิ่งเดือนพฤษภาคมเป็นเดือนเกิดของตุ๊ ๆ จักต้องรวบรวมเพื่อน ๆ ที่เกิดในเดือนเดียวกันนำทั้งอาหารคาวหวาน ข้าวสารหนึ่งกระสอบ ของแห้งและยารักษาโรค "อาโรคฺยปรมา ลาภา. ความไม่มีโรค เป็นลาภอย่างยิ่ง" นำไปถวายพระวัดที่ยากจนเป็นประจำ และทุกปีจักต้องเลี้ยงพระหนึ่งครั้งเสมอ ในปี ๒๕๑๓–๑๔–๑๕ และ ๑๖ สี่ปีหลังนี้ได้นำอาหารเพลไปถวายพระที่วิทยาลัยจิตภาวันบางละมุง ต่อเนื่องกันตลอดสี่ปี (ในเดือน กุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นเดือนเกิดของฉัน) และทุกครั้งมีพระเณรกว่า ๑,๐๐๐ รูป เหลืองอร่ามเต็มศาลา ยังความปีติให้เกิดเป็นอย่างยิ่ง สำหรับการทอดกฐิน ทอดผ้าป่านั้น ไม่ว่าจะมีผู้ใดมาบอกบุญ

ตุ๊ไม่เคยปฏิเสธเลย กระทำด้วยความตั้งใจ และเต็มใจทุกครั้ง "สพฺพปาปสฺส อกรณํ กุสลสฺสูปสมฺปทา สจิตฺตปริโยทปนํ เอตํ พุทฺธานสาสนํ. การไม่ทำบาปทั้งปวง การยังกุศลให้ถึงพร้อม การทำจิตของตนให้ให้ผ่องแผ้ว ๓ ข้อนี้เป็นคำสั่งสอนของพระพุทธเจ้าทั้งหลาย" ยิ่งกว่านั้น ในปี ๒๕๑๒ ตุ๊ยังได้ฝึกวิปัสสนากรรมฐาน ด้วยการหัดใช้ปัญญาพิจารณาตามสัจจะที่พระพุทธเจ้าได้ทรงสั่งสอน ให้บังเกิดสัมมาสมาธิ เป็นความตั้งใจชอบ กำหนดให้แน่วแน่อยู่ในอารมณ์ มีสัมมาสติตั้งมั่นอยู่ในความระลึกชอบอยู่เป็นนิจ โดยนิมนต์ท่านเจ้าคุณพระราชสิทธิมุนี (ปัจจุบันเป็นพระเทพสิทธิมุนี) วัดมหาธาตุ มาฝึกให้ที่บ้าน ตั้งแต่ครั้งยังอยู่บ้านตำแหน่งผู้บัญชาการโรงเรียนเตรียมทหาร ถนนพระราม ๔ ฝึกอย่างต่อเนื่องอยู่ประมาณ ๕ เดือน จนสามารถทำจิตให้สงบระงับได้อย่างแท้จริง "จิตฺตสฺส ทมโถ สาธุ การฝึกจิตเป็นความดี" "จิตฺตํ ทนฺตํ สุขาวหํ จิตที่ฝึกแล้วนำสุขมาให้"

ยิ่งใช้ชีวิตร่วมกันยืนยาวขึ้นเพียงใด ก็ยิ่งเห็นจิตใจอันงดงามของตุ๊ชัดเจนขึ้นเพียงนั้น นอกจากตุ๊จะเป็นผู้ที่ถึงพร้อมด้วยการบุญการกุศลดังกล่าวแล้ว ตุ๊ยังไม่แตะต้องเรื่องการทำบาปทำกรรมทั้งปวง โดยถือว่าชาตินี้มีกรรมอยู่แล้วจากการกำพร้าพ่อ จากแม่มาตั้งแต่เล็กแต่น้อย และยังมีโรคภัยเบียดเบียนอยู่บ่อย ๆ จึงไม่ยอมให้บาปติดตัวทั้งในภพนี้และตามไปในภพหน้า มีความเชื่อมั่นในพระธรรมคำสั่งสอนของพระสัมมาสัมพุทธเจ้า "ยาทิสํ วปเต พีชํ ตาทิสํ ลภเต ผลํ กลฺยาณการี กลฺยาณํ ปาปการี จ ปาปกํ. บุคคลหว่านพืชเช่นใด ย่อม

ได้ผลเช่นนั้น ผู้ทำกรรมดี ย่อมได้ผลดี ผู้ทำกรรมชั่ว ย่อมได้ผลชั่ว" ตุ๊ไม่เคยยอมตกเป็นทาสของกิเลสใด ๆ ทั้งสิ้น ไม่ยอมประกอบกรรมใดที่ให้ผลสุขสดชื่นเฉพาะหน้า แล้วให้ผลร้ายในภายหลัง "นตฺถิ โลเก รโห นาม ปาปกมฺมํ ปกุพฺพโต ชื่อว่าที่ลับของผู้ทำบาปกรรมไม่มีในโลก" "มธุวา มญฺญตี พาโล ยาว ปาปํ น ปจฺจติ ยทา จ ปจฺจตี ปาปํ อถ ทุกฺขํ นิคจฺฉติ. บาปยังไม่ให้ผลเพียงใด คนเขลาย่อมเข้าใจว่าบาปมีรสหวานเพียงนั้น แต่บาปให้ผลเมื่อใด คนเขลาย่อมประสบทุกข์เมื่อนั้น" ตุ๊เป็นคนที่มีความสำรวมระวังอยู่เป็นนิจ ไม่เห่อเหิมเคลิบเคลิ้มหวั่นไหวไปกับถ้อยคำหรืออากัปกิริยา ที่ยกย่องสรรเสริญของผู้ใดทั้งสิ้น ทุกครั้งที่ฉันได้รับพระราชทานยศ ได้สายสะพาย ได้ตราจุลจอมเกล้า เราทั้งสองคนจักต้องจุดธูปเทียนบูชาพระรัตนตรัยที่ ๆ บูชา ระลึกถึงพระมหากรุณาธิคุณตลอดจนผู้บังคับบัญชาและผู้มีพระคุณทุกท่าน "ยโส ลทฺธา น มชฺเชยฺย. *ได้ยศแล้ว ไม่ควรเมา*"

ตุ๊เป็นผู้มีความกตัญญูอย่างน่าสรรเสริญยิ่ง ในวันเกิดจะรีบไปกราบที่ตักคุณแม่ก่อนเสมอ เพราะท่านเป็นผู้ให้กำเนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เวลาใกล้และระหว่างคลอดเราตระหนักดีว่าเป็นห้วงเวลาที่คุณแม่เจ็บปวดรวดร้าวมากที่สุด จึงถือว่าท่านเป็นผู้มีความสำคัญในวันเกิดเป็นอย่างยิ่ง "นิมิตฺตํ สาธุรูปานํ กตญฺญูกตเวทิตา. ความกตัญญูกตเวที เป็นเครื่องหมายแห่งคนดี" บุคคลที่ตุ๊เป็นห่วงและระลึกถึงพระคุณของท่านอยู่เป็นนิจอีกท่านหนึ่งก็คือ คุณอา (พจน์สนิท สรรสารกิจ) ที่ได้เลี้ยงมาแต่เล็กแต่น้อยจนเติบใหญ่ จักต้องเป็นธุระดูแลความทุกข์สุขของท่านอยู่มิได้ขาด สำหรับผู้มีพระคุณอื่น ๆ ก็ระลึกและแสดง

กตเวทีตอบอยู่เป็นนิจ ไม่ว่าจะเป็นในวันเกิดของท่านเหล่านั้น วันปีใหม่ วันสงกรานต์ (ท่านที่อายุเกิน ๖๐ ปีไปแล้ว) ก็รดน้ำให้ท่าน ตุ๊เป็นผู้จัดทั้งสิ้น ในวันเข้าพรรษาก็จัดหาผ้าอาบน้ำฝน ดอกไม้ธูปเทียนให้ไปถวายสักการะแด่พระคุณเจ้าที่เคารพมิได้ขาดตกบกพร่องเลย ไม่แต่เพียงระลึกและทดแทนท่านผู้มีพระคุณเท่านั้น แม้ผู้อยู่เสมอกัน หรือผู้น้อยกว่าที่ได้เคยช่วยเหลือเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีไมตรีจิตต่อกันไม่ว่ามากหรือน้อย ตุ๊จำได้เสมอและก็หาโอกาสตอบแทนเท่าที่จะมีจังหวะให้กระทำได้ ตุ๊ได้กระทำตนเป็นผู้ให้ ให้ และให้ แม้เพียงไปจ่ายตลาดก็มีของสดติดมือมาฝากคนขับรถด้วยบ่อย ๆ วันปีใหม่ทุกปีจะมีของให้แก่ผู้น้อยอย่างทั่วถึงทุกปีไม่เคยขาด ให้ความเมตตาธรรมช่วยเหลือเผื่อแผ่แก่ผู้ใกล้ชิด ผู้รู้จักคุ้นเคยเป็นนิจ "ททํ มิตฺตานิ คนฺถติ ผู้ให้ย่อมผูกไมตรีไว้ได้" "ททํ ปิโย โหติ ภชนฺติ นํ พหู. ผู้ให้ย่อมเป็นที่รัก คนหมู่มากย่อมคบเขา" ไม่ว่าไปไหนมาไหนจะต้องมีของฝากใครต่อใคร ทั้งมักจะจดจำได้เสมอว่า ผู้ใดชอบและอยากได้อะไรก็พยายามสรรหามาให้ได้เสมอ "มนาปทายี ลภเต มนาปํ อคฺคสฺส ทาตา ลภเต ปุนคฺคํ วรสฺส ทาตา วรลาภี จ โหติ เสฏฺฐนฺทโท เสฏฺฐมุเปติ ฐานํ ผู้ให้ของชอบใจ ย่อมได้ของชอบใจ ผู้ให้ของเลิศย่อมได้ของเลิศ ผู้ให้ของดี ย่อมได้ของดี ผู้ให้ของประเสริฐ ย่อมถึงฐานะอันประเสริฐ" ตุ๊เป็นคนร่าเริงแจ่มใส มองโลกในแง่หฤหรรษ์ คุยสนุก กลับจากต่างประเทศแต่ละครั้งมักมีเรื่องที่ได้ไปทำเป็น เป็น ไว้ในต่างแดนมาประมวลเล่าสู่กันฟังอย่างสนุกสนานเสมอ

ตุ๊เป็นคนมีกิริยามารยาทอันงดงาม วางตนดี เสมอต้นเสมอปลาย อ่อนน้อมถ่อมตน ญาติพี่น้องของตุ๊ตลอดจนสกุลสุนทรารชุน และสกุลที่เกี่ยวข้องก็จัดได้ว่าเป็นผู้มีเชื้อสาย สำหรับฉันเองนั้นมีคุณพ่อเป็นคนค้าขาย ก็เป็นเพียงพ่อค้าต่างจังหวัด ญาติพี่น้องใกล้ชิดส่วนใหญ่เป็นบุคคลธรรมดา ตุ๊ก็ให้ความเคารพคารวะสมกับวัยและฐานะ ในทุก ๆ ท่านอย่างน่าชมเชย "ครุ โหติ สคารโว. ผู้เคารพ ย่อมมีผู้เคารพ" "ปูชโก ลภเต ปูชํ. ผู้บูชา ย่อมได้รับบูชา" "สกฺกตฺวา สกฺกโต โหติ. คนทำสักการะย่อมได้รับสักการะ" "วนฺทโก ปฏิวนฺทนํ. ผู้ไหว้ ย่อมได้รับไหว้ตอบ" ผู้ใดมีพระคุณแก่ฉันมาอย่างไร ตุ๊ก็รับเสมือนประหนึ่งเป็นผู้มีพระคุณกับตุ๊ดุจเดียวกัน แสดงกตัญญูกตเวทีตอบตามที่โอกาสจะอำนวยให้เสมอ ไม่เคยดูหมิ่นเหยียดหยามผู้ใดเลย ด้วยความยึดมั่นในพระธรรมคำสั่งสอนของพระพุทธเจ้าที่ว่า "ชาติตฺถทฺโธ ธนตฺถทฺโธ โคตฺตตฺถทฺโธ จ โย นโร สญฺญาติ อติมญฺเญติ ตํ ปราภวโต มุขํ. คนใด หยิ่งเพราะชาติ หยิ่งเพราะทรัพย์ หยิ่งเพราะสกุล ย่อมดูหมิ่นญาติของตน ข้อนั้นเป็นเหตุแห่งความเสื่อมของคนนั้น" ตุ๊จึงเป็นที่รักและชื่นชอบของญาติของฉันทุกคน เพื่อนฝูงคนใด ไม่ว่าจะเคยเรียนร่วมกันมาในอดีตก็ดี เคยร่วมงานกันมาก็ดี ติดต่อ สังสรรค์ พบปะทักทายปราศรัยไต่ถามพูดคุยกันอยู่เป็นนิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งพยายามช่วยเหลือสงเคราะห์ญาติและมิตรด้วยความเต็มใจเสมอ คุณธรรมนี้ย่อมเป็นที่ประจักษ์ชัดในหมู่คนที่รู้จักคุ้นเคยทั่วไป "โย เว กตญฺญู กตเวทิ ธีโร กลฺยาณมิตฺโต ทฬฺหภตฺติ จ โหติ ทุกฺขิตสฺส สกฺกจฺจ กโรติ กิจฺจํ

ตถาวิธํ สปฺปุริสํ วทนฺติ, ผู้มีปรีชาใด เป็นคนกตัญญูกตเวที ๑ มีกัลยาณมิตรสนิทสนม ๑ ช่วยทำกิจของมิตรผู้ตกยากโดยเต็มใจ ๑ ท่านเรียกผู้อย่างนั้นว่าเป็นสัตบุรุษ"

ฉันได้ทบทวนดูด้วยความรอบคอบแล้ว ตุ๊จากไปด้วยความสุข ความสงบ ด้วยดวงจิตไร้กังวล เพียบพร้อมด้วยบุญกุศล วันพฤหัส ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗ ซึ่งเป็นวันก่อนถึงแก่กรรมหนึ่งวัน เราได้ไปใส่บาตรร่วมกัน ได้ปล่อยนก ได้เลี้ยงอาหารนกพิราบหน้าวัดสุทัศน์แล้ว ในตอนค่ำวันเดียวกันนั้นได้รับประทานอาหารร่วมกันพร้อมลูก ๆ ญาติ และมิตรที่คุ้นเคย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ค่ำวันนั้นตุ๊นั่งติดกับคุณอาผู้มีพระคุณ ผู้เลี้ยงดูตุ๊มาแต่เล็กแต่น้อยและตักข้าวจากขันเดียวกันกับท่านด้วยซึ่งในปีก่อน ๆ ไม่เคยเช่นนั้น ในห้วงระยะเวลานี้ตุ๊มีสุขภาพดีเกือบเป็นปกติ รุ่งขึ้นเช้าวันศุกร์ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗ คงกินอาหารร่วมกันเช่นเคยก่อนฉันไปทำงาน ไม่มีญาณสังหรณ์ใด ๆ เลยว่าจะเป็นการกินอาหารร่วมกันเป็นครั้งสุดท้าย ไม่มีสิ่งบอกเหตุใด ๆ เลยแม้แต่น้อยว่าจะเป็นการได้พูดคุยกันเป็นครั้งสุดท้าย หลังจากพักผ่อนในรอบเช้าแล้วตุ๊ก็อำนวยการให้เด็กห่อบรรดาสิ่งของ และอาหารที่จะให้ฉันนำไปฝากหลานสาวที่นครนิวยอร์ค ด้วยเกรงกลัวว่าไม่มิดชิด กลิ่นจะลอดออกมาได้ ตอนบ่ายประมาณ ๑๕.๐๐ น. ก็โทรศัพท์คุยกับเพื่อน (คุณศรีสว่าง จันทิก) ทั้งยัง

บอกด้วยว่า "วันนี้ฉันสบายดี สบายดีมากกว่าทุก ๆ วัน" ประมาณ ๑๖.๐๐ น. ก็โทรศัพท์พูดกับลูกสาวคนโตสั่งให้รีบนำลูก (หลานยาย) ไปฝากโรงเรียนสวนบัวเสีย พ้นเดือนกุมภาพันธ์ไปแล้วจะเต็ม ก่อนวางหูก็บอกกับลูกว่า "เอาละแม่จะรีบไปอาบน้ำเดี๋ยวจะเย็น" การอาบน้ำก็ใช้น้ำอุ่นเช่นปกติ มีเด็กรับใช้ไปช่วยเหลือในห้องน้ำเช่นทุกครั้ง อาบน้ำเสร็จแต่งตัวด้วยชุดนอนที่ชอบ ประพรมน้ำอบ โอเดอโคโลญเรียบร้อย ก็หันมาบอกเด็กที่รับใช้อยู่ข้าง ๆ ว่า "นวยฉันเป็นลม" เด็กก็ประคองขึ้นเตียงซึ่งห่างเพียงก้าวเดียวเท่านั้น ตุ๋อยู่ในสภาพหมดสติ โดยไม่มีร่องรอยของความเจ็บปวดหรือทรมานใด ๆ เลย เหมือนคนนอนหลับธรรมดา ชั่วระยะเวลาเพียงห้านาทีเท่านั้นคือ ประมาณเวลา ๑๖.๔๐ น. ฉันก็มาถึง เพราะวันนี้กลับบ้านเร็วกว่าปกติเล็กน้อย เพราะยังเตรียมจัดสิ่งของเครื่องใช้ในการเดินทางไปต่างประเทศไม่เรียบร้อย เด็กวิ่งมาบอกที่รถว่า "คุณผู้หญิงเป็นลมหมดสติ" หัวใจฉันเต้นระทึก เห็นเด็กรับใช้ปฐมพยาบาลกันอยู่ ฉันจับชีพจรตุ๋ รู้สึกแผ่วเบามาก จนฉันรู้สึกเย็นวาบไปทั้งตัว รีบพาตุ๋ไปโรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า พร้อมด้วยลูกคนโตทันที จราจรวันนั้นว่างเป็นพิเศษ เปิดไฟหน้ารถทั้งสองดวงทั้งที่เป็นเวลากลางวัน ใช้เสียงแตรไปตลอด รีบนำเข้าห้องฉุกเฉินทันที มีแพทย์อยู่สองนายพร้อมด้วยพยาบาลได้ช่วยเหลือกันอย่างเร่งด่วน ต่อมา นาวาโท แพทย์หญิงอุไรวรรณ บุนนาค และพันโท สำรอง ปิ่นชัย แพทย์ประจำโรงเรียนเตรียมทหาร ผู้ที่ดูแลให้การรักษาพยาบาลตุ๋ก็ได้มาช่วยอีกสองแรง ฉันรีบติดต่อให้ พลตรี นายแพทย์ พร พิศกนก นายแพทย์ประจำตัวตุ๋ทราบ

โฮเตลอีเด็น ในมหานครลอนดอน

หน้าพระราชวัง บั๊คกิ้งแฮม ลอนดอน



ให้อาหารนกพิราบที่ TRAFALGAR SQUARE กรุงลอนดอน

PETTICOAT LANE ในกรุงลอนดอน

ท่านก็รีบมาในทันทีนั้นเช่นกัน ลูกได้รีบไปตามพันโทหญิง ศรีสุข หงสกุล เพื่อนพยาบาลร่วมรุ่นซึ่งเป็นพยาบาลประจำอยู่โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า มาช่วยอีกแรงหนึ่ง ฉันและลูก ๆ รออยู่นอกห้องฉุกเฉิน ด้วยอารมณ์ที่ว้าวุ่นเป็นที่สุด ครึ่งชั่วโมง–หนึ่งชั่วโมง–สองชั่วโมงผ่านไป ภายในห้องเต็มไปด้วยความสับสน และชุลมุน ในที่สุดวินาทีที่รันทดใจที่สุดในชีวิตก็มาถึงเมื่อ พลตรีนายแพทย์ พร พิศกนก ออกมาบอกว่า "ผมเสียใจด้วย แก้กันจนถึงที่สุดทุก ๆ วิธีแล้ว กร๊าฟแสดงการเต้นของหัวใจหยุดเมื่อ ๑๘.๕๐ น. ทางโรงพยาบาลพร้อมที่จะปฏิบัติตามความประสงค์ของท่านทุกอย่าง เสียใจด้วยจริง ๆ ครับ"

ฉันอยากจะอยู่ในห้องสองคนกับตุ๊นิ่ง ๆ ไม่อยากให้ใครมาเกี่ยวข้องด้วยเลย หัวใจฉันมันอ่อนระโหยโรยแรงไปหมด ฉันไม่เคยมีความทุกข์ ไม่เคยมีความระทมใด ๆ มาก่อนเลย ครั้งนี้เป็นครั้งแรก และรุนแรงเสียจนหัวใจจะทนไม่ได้ แต่ฉันก็จะต้องทน กัดฟัน เพราะลูกกำลังร้องไห้อย่างไม่อายใคร ญาติและเพื่อนผู้ใกล้ชิดต่างก็อยู่ในอาการอันเศร้าสลด ฉันเข้าไปคารวะตุ๊ในห้องฉุกเฉิน พร้อมทั้งลูก ๆ ภาพของตุ๊ยังติดตา ตรึงใจฉันอยู่ หลับตาเสมือนประหนึ่งไร้กังวลโดยสิ้นเชิง ดวงหน้ายิ้มละไม ยิ้มจริง ๆ เหมือนกับยิ้มลาทุก ๆ คนไปด้วยใจสงบ "ปุญฺญํ สุขํ ชีวิตสงฺขยมฺหิ. บุญนำสุขมาให้ในเวลาสิ้นชีวิต" ดวงหน้าของตุ๊ไม่ได้แสดงอาการเจ็บปวดหรือทุกข์ทรมานใด ๆ เลย อยู่ในอาการอันสงบจริง ๆ "สุขํ สุปติ พุทฺโธ จ เยน เมตฺตา สุภาวิตา.

ผู้เจริญเมตตาดีแล้ว ย่อมหลับและตื่นเป็นสุข" ตุ๊ได้ทำบุญแล้ว ชุมนุมญาติมิตรรับประทานอาหารกันแล้ว โทรศัพท์เสมือนประหนึ่งร่ำลาเพื่อนฝูงแล้ว โทรศัพท์สั่งเสียลูก หลาน เรียบร้อยแล้ว ได้อาบน้ำชำระร่างกายสะอาดหมดจด ประพรมน้ำหอมจนสดชื่นดีแล้ว แล้วตุ๊ก็จากไป ไปอย่างคนจิตสบายไร้กังวล จริง ๆ "อิธ โมทติ เปจฺจ โมทติ กตปุญฺโญ อุภยตฺถ โมทติ โส โมทติ โส ปโมทติ ทิสฺวา กมฺมวิสุทฺธิมตฺตโน. ผู้ทำบุญแล้ว ย่อมบันเทิงในโลกนี้ ละไปแล้ว ก็ย่อมบันเทิง ชื่อว่าย่อมบันเทิงในโลกทั้งสอง เขาเห็นความบริสุทธิ์แห่งกรรมของตนแล้ว ย่อมบันเทิงปราโมทย์."

ฉันจากโรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้าไปกับลูกสาวทั้งสอง เมื่อ ๒๐.๓๐ น. ด้วยจิตใจอันล่องลอย สมองช่างสับสนวุ่นวายปะปนกันไปหมด รุ่งขึ้น เสาร์ที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗ ๒๑.๒๐ น. เป็นกำหนดที่จะเดินทางไปกรุงโรม และต่อไปดูงานด้านการวิจัย ตามกำหนดการของสหรัฐอเมริกา ต้องตัดสินใจ และทำทุกอย่างให้เรียบร้อยภายในช่วงระยะเวลาอันจำกัด ในระหว่างที่จิตใจเศร้าหมอง เมื่อเป็นนักเรียนนายร้อย ขุนจรูญธรรมประกาศ อาจารย์ศีลธรรมท่านย้ำเป็นนักหนา "ปิเยหิ วิปฺปโยโค ทุกฺโข. ความพลัดพรากจากสิ่งที่เป็นที่รักเป็นทุกข์" สอนให้รู้จักบังคับและระงับใจ เพราะเป็นของธรรมดาที่จักต้องพบปัญหานี้เป็นแน่แท้ในชีวิตของคนเรา ในตอนนั้น ฉันก็ฟัง–ท่อง–จำไว้เพียงเพื่อสอบทำคะแนนให้ได้ดีเท่านั้น ขณะนี้ เดี๋ยวนี้เป็นที่ประจักษ์ชัดทีเดียวว่า พระธรรมคำสั่งสอนของพระพุทธองค์นั้น เป็นของจริงไม่ล้าสมัย-อกาลิโก–ไม่

ประกอบด้วยกาล ทันสมัยอยู่เสมอ แม้พระองค์จะทรงสั่งสอนเวไนยสัตว์มากว่า ๒๕๐๐ ปีแล้วก็ตาม เมื่อมาถึงบ้านก็พบทั้งญาติ ทั้งเพื่อน ทั้งผู้คุ้นเคย ทั้งผู้ใต้บังคับบัญชา เต็มไปหมด ทุกคนอยู่ในอาการอันเศร้าสลด ต่างก็มาแสดงความเสียใจ เห็นใจ และคอยที่จะช่วยเหลือ หูอื้อ ตาลาย จิตใจว้าวุ่น จับต้นชนปลายไม่ถูก ยาระงับประสาทและยานอนหลับไม่ช่วยให้สงบลงได้เลย นอนกับลูกคนเล็กซึ่งร้องไห้รำพรรณถึงแม่อยู่ตลอดทั้งคืน

ในที่สุด ฉันก็ตัดสินใจเลื่อนการเดินทางไปต่างประเทศออกไปเป็น อังคารที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗ จึงสวดพระอภิธรรมให้ตุ๊ได้เพียง ๓ คืนเท่านั้น และบรรจุในคืนสุดท้าย ทั้งนี้เพราะหน้าที่ราชการรออยู่เบื้องหน้า แต่ตุ๊จ๋า ตุ๊อาจจะหยั่งรู้ได้ด้วยญาณวิถีว่ามีญาติ–พี่น้อง–เพื่อนฝูง ผู้คุ้นเคยมาคารวะศพ และฟังสวดพระอภิธรรมแน่นขนัดไปหมด โดยรู้จากการบอกต่อ ๆ ไปเท่านั้นเอง เพราะฉันไม่มีแรงใจที่จะบอกใคร ๆ ด้วยตนเองได้เลย เป็นที่ประจักษ์ชัดว่ามีผู้อาลัยรักตุ๊อย่างมากมายเหลือเกิน ฉันไม่อาจจะสรรหาคำใดมากล่าวขอบคุณในไมตรีจิตที่ทุก ๆ ท่านมีต่อเราได้อย่างเพียงพอจริง ๆ

ฉันไปต่างประเทศครั้งนี้ช่างผิดแผกกับการไปในครั้งก่อน ๆ เป็นอันมาก อยู่ในสภาพที่ขาดสติ มีแต่ความเหม่อลอย ใครจะมาคุยด้วยก็มักจะตอบโต้ได้ไม่ค่อยจะตรงคำถามนัก เมื่ออยู่ในต่างแดนเคยเขียนจดหมายถึงตุ๊ทุกวันเป็นกิจวัตรเพื่อให้ตุ๊มั่นใจว่าฉันยังสุขสบายดี ก็ได้แต่เขียนถึงลูกแทน ฉันนิยมใช้เวลาว่าง

Shopping เพื่อซื้อของฝากครั้งนี้ไม่รู้จะฝากใคร จึงได้แต่เพียงเดินผ่านร้านสรรพสินค้าร้านแล้วร้านเล่า เคยชอบท่องเที่ยวไปในสถานที่ต่าง ๆ เพื่อนำเอาสิ่งแปลกและน่าสนใจมาเล่าให้ตุ๊ฟัง ครั้งนี้ไม่รู้ว่าจะเล่าให้ใครฟัง เคยเดิน–เดิน–เดินตระเวนไปในที่ต่าง ๆ พอหัวถึงหมอนก็หลับเพราะความเหนื่อยอ่อนจนรุ่งเช้า แต่ครั้งนี้แม้ใช้ยาระงับประสาทช่วยก็หลับได้ยากทุกคืน ในวันทำบุญ ๗ วัน ฉันยังอยู่ในกรุงโรม จึงไปที่โบสถ์เซนปีเตอร์ นั่งคุกเข่าบริกรรมหน้าแท่นบูชา ณ ที่ ๆ เขาจัดไว้สำหรับคนทั่วไป ฉันนั่งสงบ–นิ่ง–นิ่งระลึกถึงตุ๊ "ยงฺกิญฺจิ สมุทยธมฺมํ สพฺพนฺตํ นิโรธธมฺมํ. สิ่งใดสิ่งหนึ่งมีความเกิดขึ้นเป็นธรรมดา สิ่งนั้นล้วนมีความดับไปเป็นธรรมดา" ขอให้ดวงวิญญาณอันเพียบพร้อมด้วยบุญกุศลของตุ๊ ไปสู่สุคติในโลกสวรรค์ชั้นสูงสุดตลอดนิรันดรกาล

ตุ๊จ๋า ทุกวันนี้ได้มอบให้เจ้าหน้าที่ทางวัดจัดอาหารคาว–หวาน เซ่นให้ตุ๊ทุกวันทั้งสามเวลา ฉันและลูก ๆ นำของไปเซ่นให้ด้วยตนเองในทุกวันเสาร์ พร้อมทั้งจัดอาหารคาว–หวานใส่ปิ่นโตไปถวายพระที่วัดโสมนัสวิหารด้วยทุกครั้ง เพื่ออุทิศบุญกุศลให้ตุ๊ จะปฏิบัติเช่นนี้จนกว่าจะถึงวันอาทิตย์ที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๑๗ ซึ่งเป็นวันกำหนดพระราชทานเพลิง สำหรับการทำบุญ ๗ วัน ๕๐ วัน คุณอาท่านเป็นผู้จัดหาของถวายพระ เป็นของที่มีคุณค่าสำหรับพระเป็นอันมาก พร้อมด้วยปัจจัยถวายพระ ทั้งท่านยังได้บอกไว้ด้วยว่าจะจัดทั้งทำบุญ ๑๐๐ วัน และในวันบำเพ็ญกุศลวันพระราชทานเพลิง ในระหว่างที่ท่านจัดของมักปรารภกับผู้ใกล้ชิดเสมอว่า "แม่เล็กเขาควรจะจัดให้ฉัน ฉันกลับเป็นคนจัดให้แม่เล็ก"

(ท่านเรียกคุณศรีจิตรว่า แม่เล็ก) จริงของท่าน ตุ๊จากไปเมื่ออายุเพียง ๕๕ ปี ๙ เดือน ๖ วัน เท่านั้น ยังน้อยเกินไป "ทหรา จ มหนฺตา จ เย พาลา เย จ ปณฺฑิตา สพฺเพ มจฺจุวสํ ยนฺติ สพฺเพ มจฺจุปรายนา. ทั้งเด็ก ทั้งผู้ใหญ่ ทั้งคนพาล ทั้งบัณฑิต ล้วนไปสู่อำนาจแห่งความตาย ล้วนมีความตายเป็นเบื้องหน้าทั้งสิ้น" แต่–ตุ๊จ๋าขอให้ดวงวิญญาณของตุ๊รับรู้ไว้ด้วยว่า ฉันและลูกทั้งสองขอรับที่จะทดแทนพระคุณของท่านแทนตุ๊ทุกประการด้วยความเต็มใจเป็นอย่างยิ่ง

ขอให้บรรดาคุณงามความดีทั้งหลาย ที่ตุ๊ได้ประกอบขึ้นตั้งแต่เล็กแต่น้อย อย่างสม่ำเสมอ เป็นลูกที่ดีของพ่อแม่ เป็นภรรยาสุดที่รักของสามี เป็นมารดาที่มีค่าควรแก่การบูชาของบุตร เป็นญาติมิตรที่ทำคุณประโยชน์แก่ญาติแก่มิตร เป็นผู้ใหญ่ที่เป็นหลักเป็นที่พึ่งของผู้น้อย และบุญกุศลทั้งหลายที่ได้ร่วมสร้างร่วมบำเพ็ญกันมาเป็นนิจนิรันดร์ จงประมวลมาเป็นพลวปัจจัย นำดวงวิญญาณของตุ๊ไปสู่สุคติโลกสวรรค์ เสริมส่งให้ตุ๊ได้รับผลานิสงส์สุขสมบัติบริสุทธิ์บริบูรณ์สุดที่จะนับจะประมาณ ณ สัมปรายภพนั้นตลอดนิรันดรกาล

"โย สหสฺสํ สหสฺเสน สงฺคาเม มานุเส ชิเน เอกญฺจ เชยฺยมตฺตานํ สเว สงฺคามชุตฺตโม. ผู้ใดชนะหมู่มนุษย์เป็นพันพันในสงคราม ผู้นั้นมิใช่ผู้สูงสุดแห่งผู้ชนะ ผู้ใดชนะตนเองได้เพียงคนเดียว ผู้นั้นแลเป็นผู้ยอดเยี่ยมแห่งผู้ชนะ

สงคราม" แม้ว่าฉันจะเป็นทหารมา ๔๐ ปี ฉันก็ขอยอมแพ้ เพราะไม่อาจชนะใจตนเองได้ ไม่อาจบังคับและหักห้ามใจตนเองที่จะไม่ให้คิดถึงตุ๊ได้เป็นแน่นอน ตลอดเวลาที่ฉันยังมีลมหายใจอยู่ ฉันก็จะขอคิดถึง–คิดถึง และคิดถึงตุ๊ตลอดไป ขอระลึกถึงคุณศรีจิตร สุวรรณพิมพ์ จนสิ้นอายุขัย.

จากฉัน
พลโท ปิ่ยะ สุวรรณพิมพ์

คำไว้อาลัยจากภรรยาชาว วปอ. รุ่น ๖
แด่คุณศรีจิตรด้วยรักและเคารพ

พวกเราได้ทราบข่าวการจากไปของคุณศรีจิตรอย่างกระทันหันซึ่งทำให้เรารู้สึกใจหายและตกใจอย่างมาก

คุณศรีจิตร สุวรรณพิมพ์ เป็นแม่พิมพ์ทองจริง ๆ สมชื่อ ในระยะเวลา ๑๐ ปี ของคณะ วปอ รุ่น ๖ เราได้เห็นความสุขุมความดีของเธอซึ่งเป็นความดีเงียบ ไม่มีการเอาเด่นเอาดัง เราจะเห็นความดีของเธอได้จากความสุข ความสำเร็จที่นายพลและธิดาของเธอได้รับ ครั้งหนึ่งมีผู้ใหญ่ท่านหนึ่งพูดสรรเสริญภรรยาของท่านว่าที่ท่านไม่ต้องคดไม่ต้องโกงใครนั้น เพราะว่าภรรยาของท่านไม่เคยเรียกร้องอยากได้ในสิ่งที่เกินกำลังที่จะจัดหาให้ได้ เราอยากจะสรรเสริญคุณศรีจิตรว่าเธอคือกำลังสนับสนุนส่วนสำคัญที่ช่วยให้ครอบครัวตั้งอยู่บนความดีงาม

ในเวลา ๑๐ ปีที่ผ่านมานี้ เธอเป็นมิตรที่ดียิ่งของ วปอ. ๖ และถ้าไม่ป่วยหรือไม่ติดธุระแล้ว เธอมาร่วมรับประทานอาหารกับเรา ได้ให้ความสนิทสนมและให้ความช่วยเหลือกันอย่างเสมอต้นเสมอปลายโดยไม่ต้องแยกว่าใครจะเป็นดาวรุ่ง ดาวเทียม ดาวค้าง ดาวโรย ดาวร่วง หรือดาวดับ

ชีวิตนี้เหมือนละคร บางคนก็เล่นเป็นตัวพระ ดีตลอดเรื่อง บ้างก็เล่นเป็นตัวโกง ให้คนดูเกิดอารมณ์โกรธและเกลียด บ้างก็เป็นตัวตลก ให้คนดู

หัวเราะคิดว่าเขาโง่กว่าเราและแล้วโลกก็ครื้นเครง บ้างก็เล่นเป็นตัวดังใหญ่โต สวมหัวโขนกระทืบพื้นโรงดังโครม ๆ คนดูก็สะดุ้งไปกับเสียงนั้น แต่เมื่อถึงเวลา เราทุกคนก็ต้องลาจากละครโรงใหญ่นี้ เหลือไว้แต่ความทรงจำว่าผู้จากไปนั้นดีหรือเลวอย่างไร คุณศรีจิตรจากไปแล้ว เราคิดถึงและคิดถึงความดีของเธอ

๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗

การหุงข้าว

การหุงข้าวอย่างรินน้ำทิ้ง

ข้าวสาร ๒ ลิตร น้ำ ๔ ลิตร

วิธีหุง เลือกหม้อที่พอเหมาะ ใส่ข้าวแล้วให้ต่ำกว่าครึ่งหม้อ ใส่ข้าวสารซาวน้ำ ๒–๓ ครั้ง แล้วใส่น้ำทั้ง ๔ ลิตร ยกตั้งไฟแรง ๆ เดือดช้อนฟองทิ้ง คนให้ทั่ว ต้มไปนานประมาณ ๑๐ นาที ตักข้าวดูเห็นเป็นไตขาว ๆ ที่เม็ดข้าว (เรียกว่าเป็นตากบ) เพียงเล็กน้อยปิดฝาหม้อ ยกลงรินน้ำข้าวออกทิ้งจนแห้ง (เรียกว่าเช็ดน้ำ) ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ ซึ่งเรียกว่า "ดงข้าว" คอยหมุนไปรอบ ๆ มีไอน้ำออกรอบ ๆ ฝาหม้อ หมุนไปรอบ ๆ ประมาณ ๑๐ นาที ยกลงตั้งทิ้งไว้จนระอุดี

หุงข้าวอย่างไม่ทิ้งน้ำ

ข้าวสาร ๒ ลิตร น้ำ ๓ ลิตร

วิธีหุง เอาข้าวซาวให้สะอาด ใส่หม้อทั้งข้าวทั้งน้ำ ตั้งไฟแรง ๆ เดือดช้อนฟองทิ้ง คนให้ทั่ว ปล่อยให้เดือดอีกประมาณ ๑๐ นาที ปิดฝา เขี่ยไฟออก (เรียกว่าพรากไฟ) เหลือน้อย ๆ ยกหม้อข้าวตั้งไฟอีกนาน ๒๐ นาที จึงจะสุกระอุดี

ต้มข้าวต้ม

ข้าวสาร ๑ ลิตร น้ำ ๔ ลิตร

วิธีหุง ใช้หม้อให้โตหน่อย พอใส่ข้าวสารแล้วจะอยู่เพียง ๑/๔ ของหม้อ ใส่ข้าวสารลงซาวน้ำ ๒–๓ ครั้ง ใส่น้ำทั้ง ๔ ลิตร ยกตั้งไฟแรง ๆ เดือดช้อนฟองทิ้ง คนให้ทั่ว ปล่อยไว้ให้เดือดเรื่อยไป จนหยิบข้าวดูเป็นตากบ ยกลง ปิดฝาไว้จะสุกระอุดี

ถ้าเป็นข้าวต้มปรุงเครื่อง เช่น ข้าวต้มกุ้ง ข้าวต้มไก่ หรือหมู จะมีน้ำไก่ น้ำหมูอีก เพราะฉะนั้นไม่ต้องใช้น้ำมากนัก แต่อย่าให้ข้าวต้มแฉะ สำหรับข้าวต้มเครื่อง ควรจะให้น้ำข้าวต้มใส ๆ จึงจะน่ารับประทาน

ถ้าเป็นข้าวต้มเปล่า สำหรับรับประทานกับเครื่องเค็มต่าง ๆ ควรใช้ข้าว ๑ ๑/๒ ลิตร น้ำ ๖ ลิตร ใช้เวลาต้ม ๒๐ นาที

ข้าวมัน

ข้าวสาร ๒ ลิตร น้ำกะทิข้น ๆ ๓ ลิตร (ประมาณ ๑ กิโลกรัมของมะพร้าวขูด) เกลือ ๔ ช้อนชา น้ำตาลทราย ๔ ช้อนชา

วิธีหุง ซาวข้าวให้สะอาด สงขึ้นจากน้ำใส่กะชอนไว้ให้แห้ง กะทิใส่เกลือ น้ำตาล ตั้งไฟให้เดือด (ควรใช้หม้อดิน เพราะข้าวจะไม่เปลี่ยนสีและหอมด้วย) พอกะทิเดือดคนให้ทั่ว ใส่ข้าว คนบ่อย ๆ เบา ๆ มือ อย่าให้ติดก้นหม้อ พอกะทิกับข้าวงวดลง ใช้ใบตอง ๒ ชิ้น ปิดฝาหม้อทับ พรากไฟให้เหลือน้อย ๆ ดงข้าวหมุนไปเรื่อย ๆ

ประมาณ ๑๐ นาที ตักไฟออกให้หมด ตั้งหม้อทิ้งไว้บนเตาจะระอุดี ของที่รับประทานกับข้าวมัน มีแกงเผ็ด ส้มตำมะละกอ เนื้อเค็มฉีกฝอยผัดหวาน น้ำพริกส้มมะขามเปียก ไข่เค็มต้ม ใบทองหลาง ใบมนทอดกรอบ

หุงข้าวมันไก่

ข้าวสาร ๒ ลิตร น้ำมันหมู กระเทียม เกลือ น้ำต้มไก่ ๓ ลิตร

วิธีหุง ซาวข้าวให้สะอาด สงใส่กระชอนไว้ น้ำมันหมูใส่กะทะเล็กน้อย เจียวกระเทียมทุบพอหอม ใส่ข้าวลงผัด ตักใส่หม้อที่จะหุงใส่เกลือเล็กน้อย ใส่น้ำต้มไก่ ยกตั้งไฟแรง ๆ คนให้ทั่ว เดือดนานสักครู่ ปิดฝา พรากไฟ ตั้งดงหมุนไปเรื่อย ๆ จนสุกระอุดี รับประทานกับไก่ตอน เต้าเจี้ยว ซีอิ๊วดำผสมพริกแดงขิงสดตำนิดหน่อย แตงกวาดอง ขิงดอง

สำหรับข้าวเมื่อระอุดี ค่อย ๆ ช้อนมันไก่จากน้ำที่ต้มไก่ใส่ลงในหม้อข้าวบ้าง ใช้ซ่อมโยง ๆ ข้าวให้มันไก่จับข้าวสวยน่ารับประทาน

วิธีต้มไก่ตอน

ไก่ล้างสะอาด ขัดขา ขัดปีก คอ ให้ดี เครื่องในผ่าล้างให้สะอาด ผูกไว้ต่างหาก เอาน้ำใส่หม้อให้ใหญ่กว่าตัวไก่มาก ๆ หน่อย พอน้ำเดือดใส่เกลือป่น ๒ ช้อนชา ขิงแก่ปอกประมาณแง่งใหญ่ทุบพอแตก พอน้ำเดือดพล่านใส่ไก่ไม่เกิน ๕ นาที กลับไก่

ให้สุกทั่วกัน ใส่มันไก่ เครื่องในไก่ ต้มประมาณ ๑๐ นาที ใช้ไม้แหลมแทงไก่ ถ้าไม่เหนียวใช้ได้ อย่าต้มนาน สุกเกินไปเหนียวมาก ยกจากน้ำแขวนให้แห้งน้ำ

ข้าวต้มต่าง ๆ

ข้าวต้มกับ

ข้าวสารซาวสะอาดแล้ว ควรใช้ข้าวหอมนครชัยศรี ใส่หม้อน้ำพอควร ตั้งไฟต้มจนเดือดเม็ดบานยกลงปิดฝาไว้

กับต่าง ๆ ให้ไว้พอเป็นสังเขป แล้วแต่จะเลือก ไม่ควรน้อยกว่า ๓ อย่าง

๑. หมูผัดกับเต้าเจี้ยว ตีกระเทียมนิดหน่อย

๒. หัวผักกาดเค็มล้างสะอาด หั่นสี่เหลี่ยมคลุกมะนาว น้ำตาล พริกชี้ฟ้าหั่นหยาบ ๆ

๓. ไข่เค็มต้ม ปอกเปลือกผ่าซีก

๔. กุ้งแห้งตัวโตผ่าครึ่ง ลวกน้ำร้อน บิดให้แห้ง คลุกน้ำปลา มะนาว น้ำตาลหม้อ พริกเหลือง (พริกสวนนอก) เผาไฟ

๕. แตงไทยดอง

๖. ถั่วลิสงคั่ว โรยเกลือ

๗. ปลาสลิด ปลาแห้งทอด

๘. กุนเชียงปิ้ง หั่นคลุกน้ำส้มนิดหน่อย

๙. ไก่ตอน หมูขาว ๆ ต้มนั่นบาง ๆ จิ้มเต้าเจี้ยว น้ำส้มพริก กระเทียมตำ

๑๐. ขาหมูต้มเค็ม ใส่ผักกาดดอง รับประทานกับน้ำส้มพริกตำ

๑๑. ผัดผักบุ้งจีนใช้ไฟแรง ๆ ใส่เกลือ

๑๒. เครื่องกระป๋อง สำหรับข้าวต้มต่าง ๆ เช่น ซีเซ็กฉ่าย เต้าหู้ยี้

ข้าวต้มกุ้งสด

วิธีทำ ข้าวสารซาวสะอาด เอาน้ำมันหมูใส่หม้อนิดหน่อย ตำกระเทียม พริกไทย รากผักชี ผัดไปด้วย พอกลิ่นหอม ใส่น้ำปลา เทน้ำเดือดใส่ในหม้อข้าวให้ท่วมข้าวพอควร ต้มไปจนกว่าข้าวสุก ใส่มันกุ้ง น้ำปลาดี เวลาจะรับประทานจึงใส่เนื้อกุ้ง หั่นชิ้นอย่าให้เล็กนัก ตักใส่ชาม โรยผักชี พริกไทย กระเทียมเจียว ตั้งฉ่าย เสริฟร้อน ๆ พร้อมกับน้ำส้มพริกดอง

ข้าวต้มปลากะพง

เครื่องปรุง ข้าวสาร ปลากะพง ไข่ไก่ น้ำมันหมู กระเทียมเจียว ข่า ใบคื่นช่าย ต้นหอม ผักชี น้ำปลา พริกไทย

วิธีทำ แล่เนื้อปลากะพงออก หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมพอควร ล้างน้ำเกลือ ซาวใส่กะชอนไว้ให้แห้ง หนังปลา กระดูกปลา ใส่หม้อต้มเกลือ ข่า พริกไทย ต้นหอม ผักชี นานราว ๑ ชั่วโมง กรองน้ำต้มปลานี้มาต้มกับข้าวสารจนสุก พอข้าวสุกแล้วใส่ปลากะพง ข่าตำ น้ำปลา พริกไทย กระเทียมเจียว ตั้งฉ่าย

เวลาจะเสริฟ ต้องต่อยไข่ไก่ใส่ไว้ก้นชาม ๆ ละ ๑ ฟอง ตักข้าวต้มใส่ โรยพริกไทย ต้นหอม ผักชี คื่นช่าย

ข้าวต้มปูทะเล

เครื่องปรุง ข้าวต้ม ปูทะเลแกะเนื้อและมัน กุ้งชีแหสด ๆ ปอกโขลกละเอียด ปนแป้งมันและเกลือเล็กน้อย ปั้นเป็นลูก ๆ ชิ้นเล็ก ๆ ต้มในน้ำเดือด ตำกระเทียม พริกไทย รากผักชี ผัดพอหอม ใส่ในหม้อข้าวต้มซึ่งกำลังร้อน ๆ ใส่เนื้อปู ไข่ปู ลูกชิ้นกุ้ง น้ำปลาดี ต่อยไข่ใส่ชามตักข้าวต้มราด โรยกระเทียมเจียว พริกไทย ใบตั้งโอ๋ ผักชี

ข้าวต้มหอยนางรมกับหมูบะช่อ

วิธีทำ ข้าวต้ม หอยนางรม หมูบะช่อสับละเอียด ใส่กระเทียม พริกไทย ปั้นก้อนกลม ตั้งฉ่าย กระเทียมเจียว ผักกาดหอม ผักชีต้นหอม น้ำปลา นำหมูบะช่อใส่ในข้าวต้มเดือด ๆ ใส่หอยนางรมที่ล้างสะอาดลง ใส่น้ำมันหมู ตั้งฉ่าย น้ำปลา พริกไทย ชิมรสพอดี ต่อยไข่ใส่ชาม ตักข้าวต้มใส่ โรยต้นหอม ผักชี พริกไทย กระเทียมเจียว

ข้าวต้มเนื้อวัว

เครื่องปรุง ข้าวต้ม ใช้ซุบเนื้อวัว กับกระดูกวัวต้มข้าวต้ม เนื้อสันในมันฝรั่ง หัวแครอต ถั่วลันเตากระป๋อง กระเทียมเจียว แม็กกี้ ต้นหอม ผักชี คื่นช่าย กระหล่ำปลี

วิธีทำ ต้มข้าวกับน้ำซุปเนื้อวัวที่กรองแล้ว ใส่มันฝรั่ง แครอต ซึ่งหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ต้มไปพร้อมกับข้าวต้ม กะหล่ำปลีหั่นฝอยต้มไปกับข้าวด้วย พอข้าวสุกใส่กระเทียมเจียว น้ำปลา แม๊กกี้ ผงชูรส ชิมรสตามชอบ เนื้อสันในแล่ชิ้นบาง ๆ ยาว ๆ เคล้าแป้งมันปนไข่ขาวไข่ไก่นิดหน่อย เพื่อให้เนื้อนุ่ม ใส่เนื้อลงในหม้อข้าวต้ม คนให้สุก ตักใส่ถ้วย โรยต้นหอม ผักชี พริกไทย กระเทียมเจียว

ข้าวต้มเป็ดตุ๋น

วิธีทำ เป็ดทั้งตัวล้างถอนขนให้สะอาด ตัดสาบทิ้ง สับเป็นชิ้นโต ๆ เคล้ากระเทียม ซีอิ๊วดำนิดหน่อย ทอดให้เหลือง ใช้น้ำมันหมูนิดหน่อย (ควรจะทอดในหม้อที่จะใช้เลย) ใส่น้ำ ใส่เห็ดหอม ตัดขั้วออก (ดอกเล็กใส่ทั้งดอก) ชิมดูรสดีแล้ว เติมแม๊กกี้นิดหน่อย ผงชูรส

ตักข้าวต้มเปล่าใส่ชาม ตักเป็ดตุ๋นและน้ำใส่ โรยต้นหอม ผักชี คื่นช่าย พริกไทย

ข้าวต้มไก่

เครื่องปรุง ข้าวสาร น้ำซุปไก่ เนื้อไก่หั่นเล็ก ๆ ยาว ๆ ตับไก่ กระเทียมเจียว ถั่วกระป๋อง น้ำปลา ตั้งฉ่าย พริกไทย ผักชีต้นหอม ขนมปังสี่เหลี่ยมทอดกรอบ

วิธีทำ ต้มซุบกระดูกไก่ ปีกและคอ นานราว ๓–๔ ชั่วโมง ผัดข้าวสารกับน้ำมันหมู กระเทียม ไก่ น้ำปลา ใส่น้ำซุบไก่จนท่วมข้าว ต้มไปจนข้าวสุก ใส่ตับไก่ ถั่วกระป๋อง น้ำปลา ผงชูรส ชิมดู ตักใส่ชาม โรยต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว พริกไทย

ข้าวต้มกะทิ

ข้าวสารต้มกับหางกะทิจนเม็ดบาน ใส่หัวกะทิ รับประทานกับปลาแห้งปิ้ง กุ้งไม้ปิ้ง

ข้าวต้มปลาหมึกสด

เครื่องปรุง ปลาหมึกสด หมูสามชั้น น้ำมันหมู คื่นช่าย ผักชี ใบหอม น้ำปลา ตั้งฉ่าย

วิธีทำ ผ่าท้องปลาหมึก ลอกผิวออก ล้างให้สะอาด หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ หมูสามชั้นหั่นเล็ก ๆ ยาว ๆ เจียวกระเทียมให้เหลือง น้ำมันไม่ต้องมาก เอาหมูลงผัด ใส่น้ำปลา ผงชูรส ชิมดู ตักใส่หม้อข้าวที่ต้มไว้ ตั้งให้เดือดพล่าน จึงใส่ปลาหมึก ยกขึ้นรับประทานร้อน ๆ โรยต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว พริกไทยป่น

หมายเหตุ การทำข้าวต้มเครื่อง ควรจะให้น้ำใส ๆ เม็ดข้าวบานกำลังดี อย่าให้แฉะ จึงจะอร่อย

ข้าวต้มโจ๊ก

เครื่องปรุง กุ้งหรือไก่ หรือหมูบะช่อ ข้าวสารป่นให้หัก หรือปลายข้าวต้มกับน้ำซุปไก่ให้เปื่อยเละ ถ้าจะใช้กุ้งให้ใช้กุ้งชีแหตัวโต ๆ ถ้าโจ๊กไก่ก็หั่นชิ้นยาว ๆ รวมทั้งเครื่องในไก่ด้วย

ถ้าโจ๊กหมู ก็ใช้หมูบะช่อ ตับหมู เซ่งจี๊ ตามใจชอบ กระเทียมเจียว ผักชีใบหอมหั่นเป็นท่อน ๆ ประมาณ ๑/๒ นิ้ว ขิงอ่อนซอย พริกไทย ซีอิ๊วขาว ผงชูรส

ปลาท่องโก๋ หั่นชิ้นเล็ก ๆ ทอดกรอบ

วิธีทำ เมื่อเตรียมเครื่องไว้เรียบร้อยแล้ว เวลารับประทานปรุงเป็นชาม ๆ ดีกว่า หม้อตั้งไฟแบ่งเป็นชาม ๆ หยิบเนื้อสัตว์ใส่ตั้งไฟให้เดือด ใส่น้ำปลาซีอิ๊ว โรยขิง พริกไทย กระเทียมเจียว ปลาท่องโก๋

ข้าวผัดปูทะเล

เครื่องปรุง ข้าวสุกสวย ๆ ๓ ถ้วย ปูทะเลต้มสุกแกะเอาแต่เนื้อ ๑/๒ ถ้วย ไข่ไก่ ๒ ฟอง หอมใหญ่หั่นขวางหัวบาง ๆ ๑ หัวใหญ่ แฮมหั่นชิ้นเล็ก ๆ ยาว ๆ ๒ ช้อนโต๊ะ (ใช้เบคอนก็ได้ แต่ก่อนผัดต้องเจียวน้ำมันออกเสียบ้าง ใช้น้ำมันนั้นผัดไปเลยก็ได้) ซีอิ๊วขาว มะนาว พริกไทยป่น ผงชูรส พริกแดงหั่นฝอย น้ำมันหมูสำหรับผัด ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน ใส่แฮม หอมหั่น คนพอสุก ต่อยไข่ไก่ ใส่คนพอแตกทั่วกัน ใส่ปูทะเล ซีอิ๊ว ผงชูรส คนให้เข้ากันดีแล้ว ใส่ข้าวลงผัด ถ้าชอบหวานเติมน้ำตาล โรยพริกไทย ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยพริกหั่นฝอย มะนาวหั่นเป็นชิ้น ๆ เรียงไป รับประทานร้อน ๆ กับต้นหอมสด แตงกวา

ข้าวผัดสามสี

เครื่องปรุง ข้าวสุก ๒ ถ้วย เนื้อไก่ต้มหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ๑/๒ ถ้วย หัวแครอตต้มสุกหั่นสี่เหลี่ยมเหมือนไก่ ๑ ช้อนโต๊ะ ถั่วลันเตากระป๋องหรือสดใช้แต่เม็ด ๑ ช้อนโต๊ะ หัวผักกาดแดงต้มสุกหั่นเหมือนกัน ๑ ช้อนโต๊ะ หัวผักกาดขาวต้มสุกหั่นสี่เหลี่ยม ๑ ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่ ๒ ฟอง หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยม ๑ หัว แฮมหรือเบคอนหั่นยาว ๆ เล็ก ๆ ๑/๒ ถ้วย น้ำมันหมู ๓ ช้อนโต๊ะ ซ๊อสแม๊กกี้ เกลือป่น ผงชูรส พริกไทย

วิธีทำ น้ำมันหมู ๒ ช้อนโต๊ะ ใส่กระทะ เจียวแฮมหรือเบคอนให้เหลือง ตักขึ้นไว้ ใส่หอม ไข่ ๒ ฟอง คนพอแตก ใส่ไก่ ข้าว ผักต่าง ๆ ที่หั่นไว้ ปรุงรสด้วยแม๊กกี้ เกลือ ผงชูรส คนให้ทั่ว ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยแฮมที่ทอดไว้

ข้าวพระศุลี

เครื่องปรุง ข้าวสุกสวย ๆ ๓ ถ้วย กุ้งนางต้มสุกหั่นฝอย ๒ ช้อนโต๊ะ มันหมู

แข็งต้มสุกหั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ (ลวกน้ำร้อนผึ่งไว้) เนื้อหมูขาว ๆ หั่นฝอยยาวเท่าก้านไม้ขีดไฟ ๒ ช้อนโต๊ะ ข้าวคั่วโม่ละเอียดมาก ๆ กรองด้วยแล่งให้ดี ๒ ช้อนโต๊ะ กระเทียมดองซอยตามกลีบ ๑ ช้อนโต๊ะ ผิวส้มซ่าหั่นฝอยล้างน้ำผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ๑ ช้อนโต๊ะ ข่าสดปอกผิวล้างสะอาดตำละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำส้มซ่า ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำมะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล น้ำปลาดี พริกเหลือง พริกแดงหั่นฝอย ผักชีเด็ดใบ ผักกาดหอม ใบทองหลาง

วิธีทำ ข้าวสุกใส่อ่างกระจายอย่าให้เป็นก้อน ผสมน้ำส้มซ่า มะนาว น้ำปลา น้ำตาล ข่าตำละเอียดเข้าด้วยกัน ผสมเคล้าลงในข้าว โรยข้าวคั่ว ใส่หมู กุ้ง มันหมูแข็ง หนังหมู และเครื่องต่าง ๆ ที่หั่นไว้ชิมดูรสคล้ายปลาแนม จัดใส่จาน โรยพริกฝอย ผักชี รับประทานกับผักกาดหอมใบทองหลาง

ข้าวคลุกกะปิ

เครื่องปรุง ข้าวสวย ๓ ถ้วย มันหมูแข็งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๑/๒ ถ้วย หมูต้มสุกหั่นยาว ๆ บาง ๆ ๑/๒ ถ้วย กุ้งนางตัวเขื่อง ๑ ตัว ล้างสะอาดเอากระเพาะสกปรกที่หัวออก ไส้ดำหลังดึงออก ต้มทั้งเปลือกสุกแล้วหั่นบาง ๆ มันใช้ด้วย หอมกระเทียมหั่นฝอยอย่างละ ๑ ช้อนโต๊ะ เจียวให้เหลือง กะปิดี ๑ ช้อนโต๊ะ กุ้งแห้งป่น ๒ ช้อนโต๊ะ มะม่วง

ซอยหรือมะดันซอย น้ำส้มซ่าผิวส้มซ่าหั่นฝอย ๑ ช้อนชา พริกขี้หนู พริกเหลือง กระเพาะปลาทอดหรือข้าวเกรียบกุ้งทอด หรือขนมปังหั่นสี่เหลี่ยมทอด

วิธีทำ เจียวมันหมูแข็งที่หั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ จนเหลือง ตักกากไว้ ตักน้ำมันขึ้นบ้าง โขลกหอมเล็กกับกะปิ ใส่ในกระทะผัดให้หอม นำข้าวสุกลงผัดให้ทั่ว ยกลงใส่กุ้ง หมูที่หั่นไว้ น้ำส้มซ่า น้ำมะนาว มะม่วงซอย ผิวส้มซ่า กุ้งแห้งป่น ชิมดูรสตามใจชอบ จัดใส่จาน โรยพริกหั่นฝอย รับประทานกับกระเพาะปลาทอดกรอบ ข้าวเกรียบกุ้งทอด หรือขนมปังหั่นทอด

ข้าวผัดน้ำพริกเผา

เครื่องปรุง ข้าวสวย ๓ ถ้วย น้ำพริกเผาดี ๆ ๒ ช้อนโต๊ะ ไก่ต้มสุกฉีกฝอย ๑/๒ ถ้วย ปูทะเลแกะเนื้อ ๑/๒ ถ้วย กุ้งเค็มปอกเปลือกหั่นตามตัวแบน ๆ ๑/๒ ถ้วย น้ำมันหมู กระเทียมทุบ ๑ ช้อนชา น้ำปลา น้ำตาล

วิธีทำ นำข้าวสุกสวยคลุกกับน้ำพริกเผา กระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันหมูเจียวกระเทียม ใส่ไก่ ปู กุ้ง ข้าวที่คลุกไว้ลงผัด ใส่น้ำปลา น้ำตาลนิดหน่อย ผัดให้เข้ากันดี รสหวานนำหน้าเค็ม ตักใส่จาน โรยเนื้อปู รับประทานร้อน ๆ กับผักดอง

ข้าวผัดองุ่นแห้งกับแฮม

เครื่องปรุง น้ำสต๊อกไก่ใส่อบเชย กานพลู อย่างละเล็กละน้อย (ห่อผ้าเสียก่อน) หอมใหญ่ ๑ หัว หั่นเล็ก ๆ ต้มรวมกับน้ำสต๊อก กรองให้เหลือแต่น้ำใส ๆ ใช้น้ำนี้หุงข้าวให้สูงกว่าข้าว ๒ องคุลี หุงอย่างไม่เช็ดน้ำ ถ้าข้าวอ่อนก็ลดน้ำลง พอข้าวเม็ดบานก็ลดไฟ หมั่นหมุนหม้อให้ระอุ ถ้ายังไม่สุกก็ใช้ซ่อมซุยให้ข้าวกระจาย พรมน้ำตั้งไฟอ่อน ๆ จนสุก องุ่นแห้งแช่น้ำร้อนลงใส่ตะแกรงผึ่งไว้ให้แห้ง แฮมหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ อกไก่ต้มฉีกฝอย

วิธีทำ ตีกระเทียมในน้ำมันพอควร ใส่ข้าวลงผัด ปรุงด้วยน้ำปลา น้ำส้ม ผงชูรส อย่าให้เค็มมาก เพราะแฮมเค็มแล้ว ใส่แฮม ผัดให้ทั่ว โรยหน้าด้วยไก่ฝอย พริกไทย

ข้าวผัดระกำ

เครื่องปรุง ข้าวสวย กุ้งแห้ง หอม กระเทียม ระกำ เนื้อหมู ไข่ น้ำปลา น้ำตาล พริกไทย มะนาว น้ำมันหมู พริกแดงหั่นฝอย

วิธีทำ กุ้งแห้งตัวย่อม ๆ ผ่าสอง ทอดกรอบ หอม กระเทียมซอย เจียวให้เหลือง ตักไว้ ระกำปอกฝานเป็นชิ้นเล็ก ๆ หมูหั่นเล็ก ๆ ยาว ๆ

กระทะตั้งไฟใช้น้ำมันที่เจียวกระเทียม ใส่พริกป่นลงนิดหน่อย คนจนน้ำมันออกสีแดง ๆ ใส่ระกำ หมู ผัดจนหมูสุก ใส่ข้าวลงผัด

ใส่น้ำปลา น้ำตาล ชิมดู ตักขึ้น โรยหน้าด้วยกุ้งแห้งทอด หอมเจียว กระเทียมเจียว พริกไทย พริกฝอย มะนาวผ่าสี่ฝานไส้ทิ้ง วางไว้เผื่อต้องการเปรี้ยว

ข้าวผัดแกงเนื้อ แกงไก่

เครื่องปรุง แกงเนื้อหรือแกงไก่ข้น ๑ หม้อ โหระพาสด พริกสด เนื้อเค็มฉีกฝอยผัดหวาน ปลาไส้ตันตัวเล็ก ๆ ทอดกรอบ

วิธีทำ หุงข้าวชนิดไม่เช็ดน้ำด้วยน้ำต้มกระดูกไก่ เมื่อข้าวสุกระอุดีแล้ว ตักแกงใส่กระทะผัดพอน้ำแกงแห้ง ใส่ข้าวลงผัดอย่าให้แฉะ แกงไม่ควรจะเผ็ดเกินไป จัดใส่โถหรือจานเปลโรยด้วยโหระพาดิบ พริกสดหั่นฝอย รับประทานกับเนื้อเค็มฝอยผัดหวาน หรือปลาเค็มตัวเล็ก ๆ ทอดกรอบ

หมายเหตุ ข้าวผัดทุกอย่าง ควรจะเสริฟแกงจืดด้วย

ขนมจีนน้ำยาสด

เครื่องปรุง พริกแห้งแกะเม็ดแช่น้ำ ๗ เม็ด หอมเล็กปอกหั่นหยาบ ๆ ๒ ช้อนโต๊ะ กระเทียมปอกหั่นหยาบ ๆ ๒ ช้อนโต๊ะ กระชายขูดผิวหั่นหยาบๆ ๑/๒ ถ้วย ผิวมะกรูด ๑ ช้อนชา ข่าปอกหั่น ๑ ช้อนชา ตะไคร้หั่น ๑ ช้อนโต๊ะ กะปิ ๑/๒ ช้อนชา เกลือ ๑ ช้อนชา ปลาร้าหลนข้น ๆ ๑/๒ ถ้วย มะพร้าว ๑/๒ กิโลกรัม คั้นรวมทั้งหัวและ

หางประมาณ ๕ ถ้วย ปลาช่อนตัวย่อม ๆ ขอดเกล็ดทำสะอาด ตัดเป็นท่อน ๆ นึ่งให้สุกแกะเอาแต่เนื้อ ควรแยกหัวปลา กระดูกปลาตอนสด ๆ ออกไว้ทำอย่างอื่นได้

วิธีทำ เครื่องทั้งหมดโขลกให้เข้ากันจนละเอียดมาก ๆ กะทิตั้งไฟตักน้ำพริกใส่ชามละลายด้วยกะทิ พอน้ำพริกไม่เป็นลูกใส่ลงในหม้อตั้งไฟไว้คนให้เข้ากันดี ใส่ปลาร้าหลนใส่น้ำปลา เคี่ยวไปจนมันลอยหน้าเป็นสีแดงปนเหลืองอ่อน ชิมดูให้รสเค็ม มัน หอมกระชาย รับประทานกับขนมจีน ถั่วงอกลวก มะระจีนหั่นบาง ๆ ต้มกับน้ำเกลืออย่าให้เปื่อย ใบแมงลัก พริกชี้ฟ้าหั่นขวางเม็ด ถั่วฝักยาวหั่นฝอย ๆ ต้มพอสุก

ขนมจีนน้ำพริก

เครื่องปรุง กุ้งนางตัวเขื่อง ๆ ๕ ตัวกระเทียมกลีบใหญ่ ๒๕ กลีบ หอม ๑๕ หัว ถั่วลิสงคั่ว ๒ ช้อนโต๊ะ มะพร้าวคั่วเหลืองหอม ๒ ช้อนโต๊ะ ถั่วเขียวหรือถั่วทองคั่วจนเหลืองสุก ผัดเปลือกออกโม่ให้ละเอียด ๓ ช้อนโต๊ะ มะพร้าว ๑/๒ กิโลกรัม ผักชีหั่นละเอียด ๒ ช้อนหวาน ระกำสุก ๒ ผล หั่นบาง ๆ มะนาว ๓ ผล มะกรูด ๑ ผล พริกป่น ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือ น้ำปลา น้ำตาลปีก น้ำส้มมะขามเปียก

วิธีทำ ๑. ล้างกุ้งดึงกระเพาะสกปรกที่หัว ชักไส้ดำที่หางออก ต้มทั้งเปลือกด้วยหางกะทิ (ก่อนต้มทำกุ้งให้สะอาดเสียก่อน)

๒. หัวกะทิคั้น ให้ได้ ๒ ถ้วย ตั้งไฟให้เดือด ตักหัวกะทิ ๒ ทัพพี ผัดกับพริกป่นจนแตกมันสีแดงจัดพักไว้ก่อน

๓. ผสมเนื้อกุ้ง หอมเจียว กระเทียมเจียว (แบ่งไว้โรยหน้าบ้าง) ถั่วลิสง มะพร้าวคั่ว ถั่วทองโม่โขลกให้ละเอียดเข้ากันดี

๔. น้ำส้มมะขาม น้ำปลา น้ำตาล ผสมให้เปรี้ยว หวานเค็ม ยกขึ้นตั้งไฟ ก่อนตั้งควรกรองเสียก่อน ตั้งไฟให้เดือด

๕. ใส่หัวกะทิที่ตั้งไฟไว้จนเดือด ๒ ถ้วย ละลายเครื่องที่ตำไว้ลงในกะทิที่ยังร้อน ๆ ผสมน้ำปลา น้ำตาล ส้มมะขามที่ต้มไว้ มะนาว มะกรูด ล้างน้ำเปล่าธรรมดา แล้วควรล้างน้ำสุกเย็นอีกครั้ง บีบมะนาว ผ่ามะกรูด แกะเม็ดออก บีบผิวมะกรูดให้ผิวขึ้น เวลาใส่ลงจะได้มีกลิ่นหอม ใส่ระกำ ชิมดูรสตามชอบ น้ำพริกต้องเปรี้ยวหวานนำ และอย่าใสหรือข้นจนเกินไป

๖. โรยหน้าด้วยหอมเจียว กระเทียมเจียว พริกป่นผัดกับน้ำมันมะพร้าว ราดหน้าทั้งที่ยังร้อน ๆ น้ำพริกที่อร่อย คือน้ำพริกที่ทำด้วยกุ้งน้ำจืด

ของประกอบทุกอย่าง เช่น กะทิ น้ำปลา น้ำตาล น้ำส้มมะขาม ควรจะทำให้เดือด มะนาว มะกรูด ที่ล้างด้วยน้ำสุกเย็นก็เพื่อกันบูดเร็ว

ผักที่ใช้รับประทาน มะละกอดิบหั่นฝอย หัวปลีปอกเปลือกแดง ผ่าสี่ หั่นฝอย แช่น้ำมะนาว ผักกะถิน ใบทองหลางอ่อน

ผักผัด ผักบุ้งหั่นฝอย ผักกะเฉดเด็ดเป็นช่อเล็ก ๆ สั้น ๆ ถั่วพูหั่นฝอยขวาง ฝัก (ตีในน้ำมัน)

ผักชุบแป้งทอด ใบผักบุ้ง ใบพริก ใบกะเพรา ใบเล็บครุฑ ดอกพวงชมพู

แป้งชุบผัก แป้งข้าวเจ้านวดกับหัวกะทิ ใส่เกลือนิดหน่อย เจือน้ำปูนใสละลายให้ข้น พอชุบผักติด ทอดในน้ำมันพืชมาก ๆ ไฟอย่าแรง จะไหม้ก่อนสุก

กุ้งฝอยหรือกุ้งตะเข็บ ชุบแป้งทอด พริกแห้งเม็ดเล็กๆ ทอดกรอบ

ไก่ต้มขนมจีน

เครื่องปรุง ไก่ ๑ ตัว มะพร้าว ๑/๒ กิโลกรัม ข่าอ่อนปอกหั่นฝอย ๒ ช้อนโต๊ะ ผักชี พริกขี้หนู มะนาว หอมเจียว น้ำพริกเผา น้ำปลา ขนมจีน กระเพาะปลา น้ำมันหมู

วิธีทำ เลาะไก่เอาแต่เนื้อ หั่นชิ้นขนาดพอควร คอ ปีก สับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ทำไก่ต้มข่า สุกแล้วตักใส่ชาม มะนาวผ่า ผักชีเด็ด หอมเจียว พริกจัดวางใส่จานไว้โรยหน้า น้ำพริกเผาผสมน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล ชิมดูเปรี้ยวเค็มหวาน ไว้สำหรับหยอดหน้า เวลารับประทานตักขนมจีนราดหน้าด้วยต้มข่าไก่ โรยด้วยหอมเจียว ผักชี พริก หยอดหน้าด้วยน้ำพริกเผา รับประทานกับกระเพาะปลาทอดกรอบ

ข้าวหน้าต่าง ๆ

วิธีหุงข้าวหน้าต่าง ๆ

เครื่องปรุง ข้าวสารข้าวเจ้า ๓ ถ้วย กระเทียมปอกเปลือกทุบสับ ๑ ช้อนโต๊ะ

เกลือ ๑/๒ ช้อนชา น้ำมันหมู ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำต้มกระดูกไก่หรือหมู ๒ ๑/๒ ถ้วย (น้ำต้องแล้วแต่ข้าวเคี่ยวหรือไม่เคี่ยว กะหุงข้าวไม่เช็ดน้ำให้สวยพอดี)

วิธีทำ ล้างข้าวขาวให้สะอาดลงใส่กระชอนไว้ น้ำมันใส่กระทะเจียวกระเทียมให้หอม ใส่ข้าวผัดไปมา ยกลง ตักข้าวใส่หม้อที่จะหุง ใส่เกลือ น้ำซุบ คนให้ทั่วปิดฝา ต้มไฟแรง ๆ ให้เดือด พรากไฟออกเสียครึ่งหนึ่ง หมุนหม้อข้าวจนข้าวสุกระอุดี ใช้รับประทานกับหน้าต่าง ๆ

หน้ากุ้ง

ของต่อไปนี้แล้วแต่จะชอบอย่างใดอย่างหนึ่ง

เครื่องปรุง มันแกวหั่นฝอย ถั่วลันเตากระป๋อง เห็ดบัว หน่อไม้กระป๋อง หน่อไม้ไผ่ตงต้มให้หายขื่น หั่นฝอย หรือจะจักหั่นตามใจ ต้นหอม กุ้งชีแหตัวงาม ๆ ปอกเปลือกเหลือหางผ่าชักไส้ดำออก ผักชี พริกเหลือง พริกแดง น้ำส้ม ซีอิ๊วขาว ผงชูรส พริกไทยป่น แป้งมันกระเทียมทุบ ของทั้งหมดกะตามใจชอบมากน้อยตามส่วนของของ

วิธีทำ กระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมัน เจียวกระเทียมพอหอมใส่กุ้ง ผัดไฟแรง ๆ ใส่ผักอย่างใดอย่างหนึ่ง ใส่น้ำซุบไก่ ไม่มีก็ใช้น้ำธรรมดาก็ได้ ใส่ซีอิ๊ว ผงชูรส ต้นหอมตัดเป็นท่อน ๆ ใส่สุดท้าย ตักใส่ชามโรยพริกไทย ผักชี ทำน้ำส้มพริกดอง ๑ ถ้วย ใช้กุ้งที่ผัดนี้ราดหน้าข้าว

ที่หุงไว้สำหรับเฉพาะหรือจะแยกข้าวกับหน้าคนละต่างหาก ตักเอง ผสมเองก็ได้ รับประทานกับน้ำส้มพริกดอง

ข้าวหน้าเนื้อ

เครื่องปรุง เนื้อสันเปื่อย ๆ แล่พังผืดออกหั่นบาง ๆ ยาว ๆ ประมาณ ๑ นิ้ว กว้างครึ่งนิ้ว ครึ่งถ้วย แป้งมัน ๑ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาว ๒ ช้อนโต๊ะ ซ๊อสมะเขือเทศอย่างขวดหรือกระป๋องก็ได้ ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำมันหมู ๓ ช้อนโต๊ะ หอมใหญ่ ๑ หัวใหญ่ หั่นตามกลีบยาว ๆ ผงชูรส

วิธีทำ หั่นเนื้อเคล้าแป้งมัน ผงชูรส ซีอิ๊วนิดหน่อย แช่ตู้เย็นไว้ก่อนประมาณ ๓๐ นาที กระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันหมูพอร้อน ใส่หอมใหญ่ ใส่เนื้อ ผัดพอสุก ผงชูรส น้ำแห้งไปเติมน้ำสต๊อกหรือน้ำเปล่าก็ได้ ระวังอย่าให้ใสหรือข้นมากชิมดูตามชอบ ราดหน้าข้าวที่หุงไว้สำหรับโรยพริกไทย

ข้าวหน้าไก่

เครื่องปรุง ไก่ เห็ดหอม เห็ดบัว ขิงอ่อน ซีอิ๊วขาว–ดำ แป้งสาลี ผงชูรส พริกไทย น้ำมันหมู ต้นหอม ผักชี พริกแดง

วิธีทำ แล่ไก่ หั่นเนื้อเป็นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ ยาว ๆ เคล้าแป้งสาลี ขิงอ่อนหั่นฝอยแล้วหั่นขวางให้ละเอียด ใส่ด้วยเล็กน้อย พริกไทย ผงชูรส ซีอิ๊วขาว คลุกใส่ตู้เย็นไว้

กระดูกไก่ต้มน้ำสต๊อกไว้ เห็ดบัวทำสะอาดแล้ว ผ่า ๒ ผ่า ๔ ตามดอกใหญ่เล็ก เห็ดหอมแช่น้ำ หั่นฝอยหยาบ ๆ

ต้นหอมตัดเป็นท่อน ผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ พริกแดงหั่นขวางเม็ด ไว้โรยหน้า

กระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน ตีกระเทียม ผัดไก่ ใส่น้ำต้มกระดูกไก่ ใส่เห็ดหอม เคี่ยวไปสักครู่ ใส่เห็ดบัว ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ แต่งสีนิดหน่อยอย่าให้ดำมาก ผสมแป้งลงให้ข้นพอควร ชิมดูตักราดข้าวที่หุงไว้สำหรับข้าวราดหน้า โรยด้วยพริกไทย ต้นหอม ผักชี พริกแดง

ข้าวงบไก่

เครื่องปรุง ไก่ทั้งตัว เครื่องในด้วย หั่นชิ้นเล็ก ๆ ๑ ถ้วยชา เกลือป่น พริกไทยพอควร ลูกกระวานกานพลูพอควร น้ำมันถั่ว หรือเนย ๔ ช้อนโต๊ะ ข้าวสุกหุงสวย ๆ ๒ ถ้วย

วิธีทำ ไก่เคล้าเกลือพริกไทย แล้วผัดเนยกับข้าว ใส่ไก่ ใส่กระวาน กานพลู เกลือ พริกไทยชิมดู ห่อใบตองหลาย ๆ ชั้น ปิ้งหรือจะห่อด้วยกระดาษตะกั่วเข้าเตาอบก็ได้ เสริฟทั้งห่อรับประทานกับอาจาดแขก

วิธีทำอาจาด แตงกวา ถั่วฝักยาวหั่นชิ้นตามชอบ กระเทียมกลีบผ่ากลีบละ ๒ ชิ้น ๑ ช้อนโต๊ะ ขิงฝอย ๑ ช้อนชา งาคั่ว (งาขาว) ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล เกลือ น้ำส้ม พอควร ขมิ้นสดตำละเอียด ๑/๒ ช้อนชา หัวกะทิ ๑ ถ้วย เคี่ยวกะทิให้แตกมัน ปรุงรสให้จัด เปรี้ยว หวาน เค็ม ใส่ผัก งา เก็บค้างคืนไว้ ๑ คืน จึงจะใช้ได้

ข้าวในสับปะรด

เครื่องปรุง สับปะรดทั้งผล ๑ ผลย่อม ๆ ขนมปังสดหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๑ แผ่นทอดกรอบ ผงขนมปังป่นละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ แฮมหรือเบคอนหั่น ๑ ช้อนโต๊ะ ไก่ต้มหั่นละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ เครื่องในไก่หั่นเล็ก ๆ ๑ ช้อนโต๊ะ หอมใหญ่สับละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่ ๒ ฟอง ข้าวสุกสวย ๆ ๒ ถ้วย เกลือ พริกไทย น้ำมัน

วิธีทำ ล้างแต่งสับปะรดทั้งผลให้สะอาด ตัดยอดออกไว้ทำฝาปิดภายหลัง ต้องมีจุกเล็กน้อยเพื่อฝาปิดสนิท ฝานตรงหัวแล้วคว้านเนื้อและไส้สับปะรดออกอย่าให้ตรงทางก้านทะลุ หั่นเนื้อสับปะรดเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ บีบน้ำออกเสียบ้าง ใช้เนื้อประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ (เนื้อสับปะรดที่เหลือจะคั้นน้ำผสมเกลือน้ำตาล ตั้งไฟจนเดือดกรองเก็บใส่ตู้เย็นไว้ใช้เป็นเครื่องดื่มได้)

กระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน ใส่หอมเจียวพอสุก ใส่ไก่ เครื่องใน แฮม เกลือ สับปะรด ชิมดูรสตามชอบ ใส่ข้าวสุก ไข่ ๑ ฟอง รีดไข่แดงไว้ต่างหาก ไข่ขาวคลุกไปกับข้าวผสมขนมปังทอดกรอบ บรรจุลงโถสับปะรดให้แน่นทั้งผลทาหน้าด้วยไข่แดง โรยขนมปังป่น แล้วตั้งผลสับปะรดทั้งผลนี้ในถาดเข้าเตาอบไฟอ่อน ๆ ฝาก็เปิดวางปิ้งไฟข้าง ๆ จนหน้าข้าวเหลืองดี ยกออกปิดฝาเสิร์ฟร้อน ๆ ทันที

ข้าวงบปลา

เครื่องปรุง ปลาช่อนหรือปลากะพงแล่เนื้อ ๑ ถ้วย ข้าวสุก ๒ ถ้วย มะพร้าวขูด ๑/๒ ถ้วย

น้ำพริก พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กะปิ ผิวมะกรูดกะพอควร (น้ำพริกห่อหมก) ใบมะกรูดหั่นฝอย ใบโหระพา ต้นหอม ผักชี น้ำปลา

วิธีทำ โขลกเครื่องน้ำพริกห่อหมกให้ละเอียด ใส่มะพร้าวโขลกไปด้วยให้ละเอียด ใส่ปลา เคล้ากับเครื่องน้ำพริก ใส่ข้าวสุก ใบมะกรูดหั่นฝอย ใส่น้ำปลา ลองปิ้งไฟชิมดูก่อน ใบตองซ้อนหนา ๆ กะห่อรับประทาน ๑ คน วางใบโหระพารองก้น ใส่ข้าว โรยหน้าด้วยต้นหอม ผักชี ห่อตามรูปที่ต้องการ ปิ้งไฟอ่อน ๆ หรือเข้าเตาอบก็ได้

ข้าวงบหมู

เครื่องปรุง น้ำพริกห่อหมก เติมถั่วลิสงนิดหน่อย เติมข้าวสวย ๒ ถ้วย มะพร้าวขูดตำให้ละเอียด ๑/๒ ถ้วย หมูสับครึ่งถ้วย หน่อไม้ต้มหั่นละเอียด ๑/๒ ถ้วย ใบโหระพา ใบมะกรูดหั่นฝอย ต้นหอม ผักชี

วิธีทำ ตำผสมน้ำพริกละเอียดดีแล้ว ใส่เนื้อหมู หน่อไม้ฝอย ข้าวสุก ใบมะกรูด น้ำปลา กะรสให้ดี ควรปิ้งไว้ชิมดูสักเล็กน้อย ห่อด้วยใบตองรองก้นด้วยใบโหระพา ใส่ข้าวห่อกลัดให้เรียบร้อย ปิ้งไฟอ่อน ๆ รับประทานร้อน ๆ

เกาเหลาหม้อไฟ

เครื่องปรุง หมู ไก่ ปู่ทะเลต้ม หนังหมูทอดพองต้มสุก กะหล่ำปลี ผักกาดหอม เห็ดหูหนูลวก น้ำปลาดี พริกไทยป่น ต้นหอม ผักชี น้ำซุปกระดูกไก่ น้ำปลา ผงชูรส

วิธีทำ ผักเรียงไว้ชั้นล่างของหม้อเกาเหลา หมู ปู ไก่ ต้มสุกหั่นแกะตามใจ เรียงชั้นต่อมา หนังหมูพอง ต้มสุกหั่นชิ้นขนาดพอดี ใส่น้ำต้มไก่ น้ำปลา ผงชูรส ใส่ไฟตรงกลางเคี่ยวจนผักสุกเปื่อยพอดี โรยพริกไทย

แกงจืดลูกชิ้นปลากราย

เครื่องปรุง ปลากรายขูดแล้ว ๑ ถ้วย ซี่โครงหมู ๒ ซี่ หัวผักกาดขาวอ่อน ๆ ๑ หัว ต้นหอม ต้นคื่นช่ายหั่นเป็นท่อน ๆ สั้น ๆ ๑/๒ ถ้วย กระเทียมสับละเอียด ๑ ช้อนชา น้ำมันหมู กระเทียม พริกไทย น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ผงชูรส

วิธีทำ ๑. ต้มน้ำกระดูกหมูทำน้ำแกง ทุบกระเทียมและรากผักชีใส่ต้มไปด้วย เวลาใช้กรองเอาแต่น้ำ

๒. เนื้อปลาขูดนวดกับน้ำปลา ๑/๒ ช้อนโต๊ะ จนเหนียว ปั้นก้อนลูกชิ้นตามชอบ แช่น้ำเย็นไว้ จนกว่าจะใช้

๓. หัวผักกาดปอกหั่น จัก ตามแต่จะเห็นสวย

๔. กรองน้ำแกง ตั้งให้เดือด ใส่หัวผักกาดสด ลูกชิ้นปรุงรสตามชอบ ใส่ต้นหอม คื่นช่าย โรยกระเทียมเจียวพริกไทยป่น

แกงจืดกุ้งม้วนกับดอกกะหล่ำ

เครื่องปรุง เนื้อกุ้งชีแหสด ๆ สับละเอียด ๑ ถ้วย ไข่เป็ด ๒ ฟอง ดอกกะหล่ำ ๑ ดอกใหญ่ตัดเป็นช่อเล็ก ๆ ก้านผักกาดกวางตุ้งตัดเป็นท่อนสั้น ๆ

๒ ต้น หมูเนื้อขาว ๆ หั่นบาง ๆ ๑/๒ ถ้วย แป้งสาลี ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือ พริกไทย ซีอิ๊วขาว ผงชูรส น้ำต้มกระดูกหมูหรือไก่

วิธีทำ ๑. ล้างกระดูกหมูหรือไก่พอสะอาด ใส่หม้อ ใส่น้ำประมาณ ๑๐ ถ้วย ตั้งทิ้งแช่ไว้ประมาณ ๒๐ นาที ยกขึ้นตั้งไฟพอเดือด ช้อนฟองทิ้งจนหมด แบ่งไฟเหลือน้อย ๆ พอน้ำซุปเดือดปุด ๆ น้ำจึงจะใสดี

๒. ต่อยไข่ใส่ชามใช้ซ่อมตีพอแตก พอไข่ขาวไข่แดงเข้ากัน ละลายแป้งสาลีกับน้ำ ๒ ช้อน คนให้ดีอย่าให้เป็นลูก ผสมกับไข่ตีอีกครั้ง ใช้กระทะแบน ๆ ตั้งไฟ ล้างเช็ดกระทะให้สะอาด ตั้งไฟพอร้อน ใส่น้ำมันหมูนิดหน่อยให้ทั่วก้นกระทะ ตักไข่กรอกบางๆ ในกระทะ พอสุกแซะขึ้นพักไว้ทำจนหมดไข่ จะได้ประมาณ ๖ แผ่น

๓. กุ้งบดละเอียดผสมเกลือ พริกไทย วางแผ่นไข่บนเขียงสะอาด ๆ ทาเนื้อกุ้งบาง ๆ ม้วนเป็นอันยาว ๆ จนหมดไข่และกุ้ง เรียงลงในลังถึงนึ่ง ๑๐ นาที พอเย็นตัดเป็นแว่น ๆ หนา ๑ เซนติเมตรพักไว้

๔. กรองน้ำกระดูกไก่ใส่หม้อที่จะแกง ตั้งไฟพอเดือด ใส่หมูหั่น ใส่ดอกกะหล่ำ กุ้งม้วนที่หั่นแล้วลง ใส่ซีอิ๊ว ผงชูรส พริกไทย พอเดือดใส่ผักกวางตุ้ง ยกลงรับประทานร้อน ๆ

ผักกาดตุ๋น

เครื่องปรุง ผักกาดขาว กระดูกหมู กระดูกไก่ ปลาก้อน (กังฮื่อหยุ) ซีอิ๊วขาว ผงชูรส เกลือ น้ำมันหมู

วิธีทำ ๑. ผักกาดขาวกรีดใบออกใช้แต่ก้าน ทำทั้งต้น ถึงตอนไส้ดึงใบออกฝานโคนต้นทิ้งเสียบ้าง อย่าให้ก้านหลุด

๒. ตั้งน้ำให้เดือด ใส่น้ำมัน เอาผักกาดลงลวก แล้วมาแช่น้ำเย็น (ก่อนลวกห้ามล้างน้ำ) ต้องเปลี่ยนน้ำเย็น จนผักเย็นจริง ๆ แช่น้ำแข็งยิ่งดี บีบผักขึ้นจากน้ำ

๓. วางผักใส่ชามที่จะตุ๋น ใส่น้ำ ใส่กระดูกหมู กระดูกไก่ที่ล้างสะอาดแล้ว สุมข้างบน ใส่ปลาก้อน เกลือเล็กน้อยใส่ลังถึงตุ๋นไปนาน ๆ เวลาจะรับประทานตักผักใส่ถ้วยทั้งเนื้อและน้ำ ใส่ซีอิ๊วขาว ผงชูรส โรยพริกไทย

แกงจืดผักผสม

เครื่องปรุง ไก่ต้มสุกใช้แต่เนื้อหั่นยาว ๆ ขนาดไม้ขีดไฟ แฮม หมูขาว ๆ ต้มหั่นยาว ๆ เหมือนไก่ ผักดองเมืองจีนกาบใหญ่ หั่นยาว ๆ เหมือนไก่ เห็ดหอมหั่นยาว ๆ เหมือนกัน (ควรใช้ดอกใหญ่) ผักกวางตุ้งใช้แต่ก้านหั่นยาว ๆ ขนาดเดียวกัน ก้านคื่นช่ายลวกน้ำไว้สำหรับผูก น้ำซุปกระดูกหมูหรือไก่ ซีอิ๊วขาว ผงชูรส พริกไทย

วิธีทำ ๑. เอาก้านคื่นช่ายวางไว้บนเขียงสะอาด ๆ นำของที่หั่นเป็นชิ้น ๆ อย่างละชิ้น ทุกอย่างวางมัดด้วยก้านคื่นช่าย ตัดหัวท้ายให้เรียบร้อย มัดเป็นท่อน ๆ จนหมด

๒. กรองน้ำซุปตั้งไฟให้เดือด ใส่ซีอิ๊วขาว ผงชูรส ตั้งไฟพอเดือดใส่มัดผักลง ตั้งให้เดือดช้อนฟองจนหมด ตักใส่ชาม โรยพริกไทย ของที่มัดนี้ควรจะกะเอาตามมากน้อย แล้วแต่ต้องการ

เป็ดตุ๋น

เครื่องปรุง เป็ดขนาดกลาง ๆ ๑ ตัว เห็ดบัว ๑ ถ้วย อบเชย ๑ ชิ้น พริกไทยเม็ดบุบพอแตก กระเทียม ๓-๔ กลีบ เกลือ ซีอิ๊วใส ผงชูรส ผักชีต้นหอม

วิธีทำ เป็ดล้างสะอาด ถอนขนใต้ปีกให้หมด ตัดสาบทิ้งตัดเป็นท่อนๆ เคล้าเกลือ พริกไทย กระเทียม หมักไว้สักครู่ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่เป็ดลงทอดพอสุกเหลือง ไม่ต้องใส่น้ำมันมาก เพราะมันเป็ดจะออกเวลาเคี่ยว เรียงชิ้นเป็ดในหม้อที่จะตุ๋นหรือชามทนไฟก็ได้ วางรากผักชีไว้ข้าง ๆ อบเชย ๑ ชิ้น ใส่น้ำร้อนเดือด ๆ ประมาณ ๑ ถ้วย ใส่ซีอิ๊วขาว ผงชูรส ยกใส่ลังถึงไปประมาณ ๒ ชั่วโมง จนเป็ดเปื่อย ใส่หัวบัว ถ้าดอกใหญ่ก็ผ่า ๒ หรือ ๔ ต้นหอมตัดเป็นท่อน ๆ รับประทานร้อน ๆ

แกงจืดเซ่งจี๊

เครื่องปรุง เซ่งจี๊ เนื้อหมูขาว ๆ กระดูกหมู ตับเหล็ก ต้นหอม กระเทียม พริกไทย ผักชี น้ำปลาดี ผงชูรส

วิธีทำ เซ่งจี๊ทั้งลูกผ่าสอง เลาะพังผืดขาว ๆ ตรงกลางออกให้หมดจริง ๆ ล้างน้ำให้สะอาด คว่ำเซ่งจี๊ เอามีดกรีดอย่าให้ขาดเป็นตาสนุ๊ก ตัดเป็นชิ้น ๆ ขนาดยาว ๑ นิ้ว โตครึ่งนิ้ว กะดูพอสวย ๆ เสร็จแล้วขยำเกลือ ขยำไปล้างไปจนซีดหมดเมือก ก่อนลงมือทำควรตั้งน้ำไว้ เมื่อขยำเกลือเสร็จแล้ว ลวกน้ำร้อน ๓-๔ ครั้ง จนขาวซีด ตักใส่น้ำเย็น แช่ตู้เย็นไว้จะได้กรอบ

ซี่โครงหมูใส่น้ำเคี่ยวเป็นน้ำแกง ควรช้อนฟองออกให้หมด น้ำจะได้ใส

เนื้อหมูหั่นชิ้นเล็ก ๆ ยาว ตับเหล็กก็หั่นเล็ก ๆ ยาว ๆ

กรองน้ำกระดูกใส่อีกหม้อ ตั้งไฟให้เดือด ใส่เนื้อหมู ตับหมู ช้อนฟองให้น้ำใส ปรุงด้วยน้ำปลา กระเทียมเจียว พริกไทย เวลาจะรับประทานวางเซ่งจี๊ก้นถ้วย ตักน้ำแกงร้อน ๆ พร้อมทั้งหมด และตับใส่ ต้นหอมตัดเป็นท่อน ๆ ใส่ โรยผักชี พริกไทย กระเทียมเจียว ผงชูรส

ไก่ม้วนตุ๋นกับหน่อไม้

เครื่องปรุง ไก่ ๑ ตัว หน่อไม้ไผ่ตงสดปอกเปลือกแล้วหนัก ๑/๒ กิโลกรัม เห็ดหอมดอกงาม ๆ ๒ ดอก ซีอิ๊วใส ๔ ช้อนโต๊ะ แป้งมัน ๑ ช้อนโต๊ะ อบเชยชิ้นเล็ก ๆ ๕–๖ ชิ้น ผักชี ๒ ต้น น้ำมันหมู ๔ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ เลือกไก่อย่าให้อ่อนนัก เลาะเนื้อให้ติดหนังออกจากกระดูกให้หมด (ถอดไก่) เวลาซื้อให้จีนคนขายทำให้จะสะดวกดี เมื่อได้เนื้อไก่ทั้งชิ้นใหญ่แล้ว ทาซีอิ๊วขาว ๑ ช้อนโต๊ะ ม้วนให้แน่นตามยาว เย็บด้วยด้ายให้แน่น ควรจะเป็นด้ายสีดำ เพื่อสะดวกในการตัดออกเมื่อสุกแล้ว เอาเนื้อไก่ม้วนนี้ลงทอดจนเหลืองทั่ว ตักชิ้นไก่ทั้งชิ้นใหญ่ใส่ชามทนไฟหรืออลูมิเนียมก็ได้ สับกระดูกไก่เป็นท่อน ๆ สุมบนเนื้อไก่ใส่น้ำให้พอดี ๆ ยกชามไก่ใส่ลังถึงตุ๋นไปนาน ๑

ชั่วโมง ตักเนื้อไก่ขึ้นใส่จานวางไว้ให้เย็น เย็นแล้วหั่นขวางเป็นชิ้นหนาพอควร วางใส่ชามหรือจานลึก ๆ พอที่จะใส่น้ำได้ เรียงเกยกับขอบชาม

หน่อไม้หั่นฝอยต้มกับน้ำเกลือจนหายขื่น ล้างน้ำเย็น ต้มกับน้ำต่อไปอีกจนสุก เทใส่กระชอน หยิบกองตรงกลางเนื้อไก่ เห็ดหอมแช่น้ำหั่นฝอย ล้างให้สะอาดโรยข้างบนหน่อไม้ กรองน้ำไก่ใส่จนหมดน้ำ ใส่ซีอิ๊วขาวยกชามขึ้นนึ่งต่อไปเรื่อย ๆ อีกราว ๆ ๓–๔ ชั่วโมง เมื่อเวลาจะรับประทานละลายแป้งกับน้ำ ๒ ช้อนโต๊ะใส่ลงในชามแกง ค่อย ๆ คนจนแป้งสุก ยกลงโรยผักชีช่อโต ๆ พริกไทย ยกไปตั้งทั้งชามใหญ่ หรือจะแบ่งเป็นถ้วย ๆ ละ ๑ ชิ้น หน่อไม้นิดหน่อยก็ได้

แกงหมูใบชะมวงหรือใบมะดันอ่อน

๑. หมูตะโพกติดมันนิดหน่อย หั่นสี่เหลี่ยมเหมือนหมูต้มเค็ม

๒. หอมเผา กระเทียมเผา ข่าเผา พริกไทย กระปิเผา เนื้อปลาสลาดย่างแกะใช้แต่เนื้อ หรือกุ้งแห้ง ของในข้อ ๒ โขลกให้ละเอียด ผัดน้ำมันนิดหน่อยให้หอม ละลายน้ำใส่หม้อตั้งไฟ ใส่เนื้อหมู เคี่ยวไปจนหมูเปื่อย ใส่น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา ใบชะมวงฉีกนาบไฟ หรือใบมะดันอ่อนฉีกใส่ ชิมดู เค็ม หวาน เปรี้ยวสามรส

แกงปลาไหล

เครื่องปรุง น้ำพริก พริกแห้ง ๒๕ เม็ด พริกเหลืองหั่นแล้ว ๑/๒ ถ้วย พริกขี้หนูสดตามชอบ หัวหอม กระเทียม ปอกหั่นแล้ว อย่างละ ๑/๒ ถ้วย ลูกผักชี ๕ ช้อนโต๊ะ ยี่หร่า ๓ ช้อนโต๊ะ ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ อย่างละ ๑/๒ ช้อนชา ดีปลี ๓ ดอก พริกไทย ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ กะปิ ๑ ช้อนชา ผิวมะกรูดหั่น ๑ ช้อนชา ข่าหั่น ๑ ช้อนชา ตะไคร้หั่น ๓ ช้อนชา รากผักชี ๑ ช้อนโต๊ะ หัวเปราะ ๓–๔ หัว

ปลาไหล ๑ กิโลกรัม มะพร้าว ๑ ๑/๒ กิโลกรัม

ผักสำหรับใส่แกง กระชายหั่นฝอย ขมิ้นขาวหั่นฝอย พริกไทยอ่อน เด็ดเป็นเม็ด ๆ ใบเปราะสด ๓–๔ ใบ หั่นฝอย ใบโหระพา ใบกะเพรา พริกชี้ฟ้าแดง–เขียว ของทั้งหมดนี้กะพอประมาณ

วิธีทำ

๑. ป่นพวกเครื่องเทศแห้ง ๆ ให้ละเอียด ตักขึ้นไว้

๒. ตำพริกแห้งกับเกลือเม็ดให้ละเอียด แล้วนำเครื่องพริกทั้งหมดลงโขลกให้เข้ากัน ใส่เครื่องเทศป่น กะปิ

๓. ปลาไหล ถูล้างด้วยใบข่อยหรือแกลบให้ขาว ผ่าท้องดึงไส้ออกทิ้ง ล้างน้ำให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ไม่ต้องล้างอีกแล้ว ใช้แกงทั้งเลือด

๔. คั้นกะทิ แยกหัว–หาง ใช้หัวตั้งไฟให้แตกมัน ผัดน้ำพริกให้หอม ใส่เนื้อปลาผัดให้สุก ใส่น้ำปลา ใส่เครื่องหั่นฝอย

ทั้งหมด ค่อย ๆ เติมหางกะทิอย่าให้ใสนัก ใส่เม็ดพริกไทยอ่อน โหระพา กะเพรา ใบมะกรูด ชิมดีแล้วยกลง

แกงไตปลา

เครื่องปรุง ๑. หอม กระเทียม หั่นแล้ว ๒ ช้อนโต๊ะ
๒. ข่า ๓ แว่น
๓. ตะไคร้หั่นฝอย ๔ ช้อนโต๊ะ ผิวมะกรูดหั่น ๑ ช้อนชา
๔. พริกไทย ๑ ช้อนชา
๕. ขมิ้น ๔ แว่น
๖. กระชายหั่น ๔ ช้อนโต๊ะ
๗. พริกแห้ง ๑๐ เม็ด
๘. พริกขี้หนูแห้ง ๑ ช้อนโต๊ะ พริกขี้หนูสด ๑ ช้อนโต๊ะ
๙. ปลาย่างหรือกุ้งสดต้ม โขลกน้ำแกง
๑๐. ผักมี ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว หน่อไม้ มะเขืออ่อน สายบัว ถั่วพู ชะอม ใบมะกรูดฉีก ๒-๓ ใบ ผักต่าง ๆ หั่นตามลักษณะของใบที่จะใช้แกง ตะลิงปลิงหรือมะดัน
๑๑. เนื้อวัวสับ ๑ ถ้วย
๑๒. ไตปลา ๑ ถ้วย

วิธีทำ ข้อ ๑-๙ ตำให้ละเอียด ไตปลาละลายน้ำแกงพอควร ตั้งไฟให้เดือด กรองเศษ ๆ ทิ้ง น้ำไตปลาใช้ละลายเครื่องแกง ยกตั้งไฟ

ใส่เนื้อววับด ละลายไม่ให้เป็นลูก ใส่ผักต่าง ๆ รวมทั้งตะลิงปลิง หรือมะดัน ใส่ชะอมสุดท้าย ชิมดูไม่เค็ม เติมเกลือนิดหน่อย รสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว เล็กน้อย

แกงฉู่ฉี่ปลาหมอ

เครื่องปรุง พริกแห้ง ๑๐ เม็ด ข่า ๗ แว่น ตะไคร้ ๑ ช้อนโต๊ะ หอมหั่น ๒ ช้อนโต๊ะ กระเทียมหั่น ๒ ช้อนโต๊ะ รากผักชี ๑ ช้อนชา เกลือเม็ด ๑ ช้อนโต๊ะ กะปิ ๑ ช้อนชา ผิวมะกรูดหั่น ๑/๒ ช้อนชา พริกไทยประมาณ ๑๐ เม็ด ของทั้งหมดนี้โขลกให้ละเอียด

วิธีทำปลา ปลาหมอ กะประมาณ ๑ กิโลกรัม ขอดเกล็ดผ่าท้อง ผ่าหัวบั้ง ล้างน้ำให้สะอาด ใส่กระชอนผึ่งไว้ ทอดปลาให้สุกเหลือง ราดน้ำปลานิดหน่อย

มะพร้าว ๑ กิโลกรัม คั้นหัว–หางรวมกันข้น ๆ ประมาณ ๕ ถ้วย ตั้งไฟให้เดือด ช้อนหัวกะทิผัดให้แตกมัน ผัดน้ำพริกจนหอม แตกมัน เติมกะทิที่เหลืออย่าให้ใส ใส่ปลาที่ทอดไว้ ปรุงด้วยน้ำตาลเล็กน้อย น้ำปลา ชิมรส เค็ม หวาน หั่นใบมะกรูดฝอย ๆ โรย

แกงฉู่ฉี่นี้จะใช้ปลาอื่นก็ได้ เช่น ปลาเนื้ออ่อน ปลาเบี้ยว วิธีทำก็เหมือนกัน แต่ถ้าปลาตัวยาว ก็หั่นเป็นชิ้น ๑ พอควร แล้วนำไปทอดเช่นกัน

แกงบอน

เครื่องปรุง บอน ๗–๘ กาบ ควรเลือกกาบอวบ ๆ สด ๆ (แห้งไม่ดี) ปลาช่อน ๑ ตัวใหญ่ ปลาร้า พอควร มะกรูด ๒ ผล ใบมะกรูด น้ำปลา น้ำตาลปึก น้ำส้มมะขาม

น้ำพริก พริกแห้ง ๗ เม็ด หอมเล็ก ๗–๘หัว กระเทียม ๓ หัว ข่าหั่นบาง ๆ ๖-๗ แว่น กระชาย ๑๕ ราก ขูดผิวหั่นละเอียด กะปิ ๑/๒ ช้อนชา เกลือเม็ดเล็กน้อย โขลกพริกแห้งซึ่งแกะเม็ดแช่น้ำแล้วกับเกลือ ละเอียดแล้วใส่เครื่องน้ำพริกทั้งหมดโขลกให้ละเอียด ใช้ปลาช่อนต้มสัก ๑ ชิ้นโขลกน้ำแกงด้วย ปลาช่อนขอดเกล็ดหั่นเป็นแว่น ๆ อย่าบางนัก ล้างน้ำให้สะอาดใส่กระชอนไว้ ปลาร้าหลนกรองเอาน้ำข้น ๆ

บอนปอกผิวหั่นเป็นคำพอดี ๆ ล้างน้ำเกลือ ต้มในน้ำที่ใส่ส้มมะขามเปียก ๒–๓ ฝัก เกลือนิดหน่อย เคี่ยวไปจนค่อนข้างเปื่อย เทใส่ตะแกรง ตักน้ำราดมาก ๆ บีบจนแห้ง จับดูลักษณะบอนไม่เป็นเมือกใช้ได้

ละลายน้ำพริกลงในน้ำต้มปลา ใส่ปลาร้า น้ำปลา น้ำตาล น้ำส้มมะขามเปียก ตั้งไฟให้เดือด ใส่บอนที่บีบแห้งแล้ว ลงเคี่ยวไป ใส่เนื้อมะกรูด ๑ ลูก ผ่า ๔ ชิ้นเอาเม็ดออก ใบมะกรูด เนื้อปลาใส่ทีหลัง ชิมดูรส หวาน เปรี้ยว เค็ม

แกงเลียง

เครื่องปรุง ๑. ปลาช่อนย่าง ๑ ชิ้นใหญ่

๒. หอมหั่น ๓ ช้อนโต๊ะ กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ๘ เม็ด กระชายปอกผิวหั่นละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ โขลกเครื่องในข้อ ๒ ให้ละเอียด แกะปลาย่างโขลกไปด้วย

๓. น้ำต้มกระดูกไก่ ๕ ถ้วย

๔. ผักต่าง ๆ มีบวบ ใบตำลึง ฟัก ข้าวโพดอ่อน ฟักทอง หัวปลีต้มฉีกฝอย ใบแมงลัก ฟักเขียว น้ำเต้า ผักหั่นตามลักษณะของผักแล้ว ไม่จำเป็นจะต้องครบทุกอย่าง แต่ขาดใบแมงลักไม่ได้ เพราะเป็นเครื่องปรุงกลิ่น

๕. อกไก่ฉีกฝ่อย ครึ่งถ้วย

วิธีทำ ละลายน้ำแกงด้วยน้ำต้มกระดูกไก่ ตั้งไฟให้เดือด ใส่ผักตามลำดับสุกยาก–ง่าย ใส่ไก่ฉีกฝ่อย ใบแมงลักใส่สุดท้าย ใส่น้ำปลาดี ผงชูรส ชิมดู

แกงส้มมะรุมกับปลาช่อน

เครื่องปรุง มะรุมปอกเปลือกตัดเป็นชิ้น ๒ ถ้วย ปลาช่อนสดหั่นเป็นชิ้นพอควร ๑ ถ้วย ปลาช่อนต้มสำหรับโขลกน้ำแกง ๑ ชิ้น (กะแกะเนื้อประมาณ ๑/๒ ถ้วย) พริกแห้ง ๓ เม็ด ข่า ๒ แว่น หอม ๕ หัว กระเทียม ๓ กลีบ กะปิ ๑ ช้อนชา เกลือ ๑ ช้อนชา

วิธีทำ โขลกของทั้งหมดให้ละเอียด ใส่เนื้อปลาต้มลงโขลกด้วย เมื่อน้ำพริกละเอียดดีแล้ว ละลายน้ำดิบ ๔ ถ้วย ตั้งไฟให้เดือด ใส่น้ำปลา น้ำส้มมะขาม น้ำตาลนิดหน่อย ปิดฝาตั้งไฟให้เดือดอีกครั้ง ใส่มะรุม พอมะรุมสุกใส่ปลา ชิมรสตามชอบ

แกงเผ็ดเนื้อ, ไก่, นก

เครื่องปรุง เนื้อสัตว์อย่างใดอย่างหนึ่ง หั่นแล้ว ๑ กิโลกรัม มะพร้าว ๑ กิโลกรัม มะเขือพวง โหระพา พริกอ่อน ใบมะกรูด น้ำปลา น้ำตาลพอควร สำหรับแกงนก ควรใส่เหล้าบรั่นดีสัก ๑ ช้อนโต๊ะ

น้ำพริก พริกขี้หนูสด ๑๐ เม็ด พริกแห้ง ๑๐ เม็ด ข่า ๕ แว่น ตะไคร้ ๑ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ๑๐ เม็ด รากผักชี ๑/๒ ช้อนโต๊ะ หอมหั่นฝอย ๓ ช้อนโต๊ะ กระเทียมหั่น ๓ ช้อนโต๊ะ ยี่หร่า ๑ ช้อนชา ลูกผักชี ๑ ช้อนชา เมล็ดจันทน์เทศ ๑/๒ ช้อนชา กะปิ ๒ ช้อนชา (เมล็ดจันทน์เทศใช้เฉพาะแกงเป็ดกับแกงนก) ส่วนเครื่องปรุงทั้งหมดโขลกให้ละเอียด

วิธีทำ

๑. หั่นเนื้อสัตว์ที่ต้องการเป็นชิ้นบาง ๆ ยาว ๆ พอสมควร เป็ดหรือไก่ควรต้มน้ำกระดูกไว้คั้นกะทิ

๒. คั้นกะทิให้ได้ ๕ ถ้วย รวมกันทั้งหัวหางตั้งไฟ ช้อนหัวใส่กระทะไว้ เคี่ยวให้แตกมัน ผัดน้ำพริกให้หอม แตกมันสวย ตักเนื้อผัดให้เข้ากัน ใส่น้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ตักใส่หม้อหางกะทิ เคี่ยวไปเล็กน้อย ใส่มะเขือพวง พริกอ่อน ใบโหระพา

ใบพริกอ่อน ใบมะกรูด พอสุก ชิมดูยกลง ถ้าเป็นแกงนก ควรเหยาะเหล้าลงสัก ๑ ช้อนโต๊ะ

แกงไก่ใส่ยอดมะพร้าวอ่อน

เครื่องปรุง ไก่ ๑ ตัว มะพร้าว ๑ กิโลกรัม ยอดมะพร้าวอ่อน ๑/๒ หัว น้ำปลา น้ำตาลปึก

น้ำพริก พริกแห้ง ๑๒ เม็ด พริกขี้หนูสด ๕–๖ เม็ด หอม ๑๐ หัว กระเทียม ๕ หัว ตะไคร้หั่น ๒ ช้อนโต๊ะ รากผักชีหั่น ๑ ช้อนชา ผิวมะกรูด ๑/๒ ช้อนชา ข่า ๑/๒ ช้อนชา ลูกผักชี ๑ ช้อนชาพูน ลูกยี่หร่า ๑ ช้อนชาพูน พริกไทย ๑๐ เม็ด

วิธีทำ ๑. ล้างไก่ หั่นเล็ก ๆ ยาว ๆ คอ ปีก สับทั้งกระดูก

๒. คั้นหัวกะทิ หัวและหางปนกันได้ ๔ ถ้วย ใส่หม้อเคี่ยวกับไก่

๓. โขลกน้ำพริกให้ละเอียด ช้อนหัวกะทิใส่กระทะเคี่ยวให้แตกมัน เอาน้ำพริกผัดให้หอม ตักเนื้อไก่จากหม้อมาผัดด้วย ใส่น้ำปลา

๔. หั่นยอดมะพร้าวให้เป็นฝอย แช่น้ำเกลืออ่อน ๆ ไว้ ไม่เช่นนั้นจะดำ เสร็จแล้วสงขึ้น พอแกงเดือดใส่ยอดมะพร้าว เคี่ยวจนสุก ใส่ใบโหระพา พริกอ่อน ชิมดูยกลง

แกงเหลือง

เครื่องปรุง ปลากะพงหรือปลาเนื้ออ่อน ปลาช่อน ปลาดุก อย่างใดอย่างหนึ่ง (ถ้าปลามัน รสแกงจะดีขึ้น)

ผัก ถั่วฝักยาว มะละกอ ฟักเขียว ผักบุ้ง คูณ หน่อไม้ดอง (ควรจะใช้อย่างเดียว) น้ำปลา น้ำตาล ส้มมะขามเปียก น้ำมะนาว

น้ำพริก พริกขี้หนู ตามใจชอบ เผ็ดมากหรือน้อย (แต่แกงเหลืองต้องเผ็ดถึงจะอร่อย) ขมิ้นสดใส่พอเหลือง ประมาณครึ่งนิ้ว ตะไคร้ ๑ ต้น หอม ๗ หัว กระเทียม ๙ กลีบ กะปิเผาไฟ ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ ๑. โขลกน้ำพริกให้ละเอียด

๒. ทำปลา หั่นเป็นชิ้น ๆ ล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งไว้

๓. ละลายน้ำแกงใส่หม้อ กะน้ำแกงพอควร ตั้งไฟให้เดือด ใส่ผักอย่างใดอย่างหนึ่งตามชอบ พอผักสุกใส่ปลา น้ำปลา น้ำส้มมะขาม เติมน้ำมะนาวนิดหน่อย ใส่น้ำตาลเล็กน้อย ชิมดูให้มีรสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด แล้วยกลง

น้ำพริกคั่วกับซี่โครงหมู

เครื่องปรุง ซี่โครงหมูติดเนื้อมาก ๆ สับเป็นชิ้นสั้น ๆ พอควร ๑/๒ กิโลกรัม ใบมะกรูด น้ำปลา น้ำตาล

น้ำพริก พริกขี้หนูแห้ง ๒ ช้อนโต๊ะ ตะไคร้ ๒ ต้น กระเทียม ๒ หัว ข่าหั่น ๓ แว่น พริกไทย ๑ ช้อนชา ผิวมะกรูดหั่น ๑/๒ ช้อนชา ขมิ้นสด ๑ ชิ้น ยาว ๑ นิ้ว เกลือ ๑ ช้อนชา กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ โขลกน้ำพริกให้ละเอียด ละลายน้ำพอควร ใส่ซี่โครงหมูเคล้าให้

ทั่ว ยกตั้งไฟ เคี่ยวจนหมูเปื่อย น้ำพริกขลุกขลิก ใส่น้ำปลา น้ำตาลนิดหน่อย ชิมดู ฉีกใบมะกรูดใส่ แล้วยกลง รับประทานกับผักดิบต่าง ๆ เช่น ถั่วฝักยาว แตงกวา มะเขือเปราะ ลูกพะเนียง ฝักสะตอ ยอดมะม่วงหิมพานต์

แกงเผ็ดรวมมิตร

เครื่องปรุง เนื้อวัวดี ๆ ๑/๒ กิโลกรัม หมูสามชั้นอย่าให้มันมาก ๑/๒ กิโลกรัม ไก่ ๑ ตัว มะพร้าว ๑ กิโลกรัม กระเทียมดองหัวใหญ่ ๑ หัว ขิงสด ๑ แง่งใหญ่ หอมเล็ก ๕ หัว กระเทียม ๗ กลีบ พริกแดง ๑๕ เม็ด ข่า ๓ แว่น ตะไคร้ ๑ ต้นใหญ่ ลูกกระวาน ๗ ลูก กานพลู ๕ ดอก ลูกยี่หร่า ๓ ช้อนโต๊ะ มะขามเปียก น้ำตาล น้ำปลา

วิธีทำ ๑. เนื้อวัวล้างน้ำแร่พังผืดทิ้ง หั่นชิ้นใหญ่พอควร หมูสามชั้นล้างขูดขนให้สะอาด หั่นชิ้นเท่า ๆ เนื้อ ไก่ล้างสับชิ้นโตพอ ๆ กับหมูและเนื้อ

๒. คั้นหัวกะทิรวมหัวหาง เคี่ยวเนื้อก่อน แล้วจึงใส่หมู ไก่ควรจะให้เปื่อยเท่า ๆ กัน

๓. โขลกเครื่องน้ำพริกทั้งหมดให้ละเอียด ช้อนหัวกะทิจากหม้อเนื้อใส่กระทะเคี่ยวให้แตกมัน ผัดน้ำพริกให้หอม ตักเนื้อสัตว์มาผัดด้วยใส่น้ำปลา ตักคืนหม้อกะทิตั้งไฟให้เดือด

๔. ขิงแก่หั่นฝอย ๆ กระเทียมดองแกะเป็นกลีบ ๆ เฉพาะเนื้อ ถ้าใช้กระเทียมดองที่ใช้กระเทียมโทนดองก็สวยดี ใส่น้ำตาล ชิมดูชอบ เปรี้ยว เค็ม หวาน ใส่ขิงหั่นฝอย กระเทียมดอง พอเดือดก็ยกลง

แกงเผ็ดเป็ดย่างกับมะเขือสีดา

เครื่องปรุง เป็ดย่าง ๑ ตัว มะพร้าว ๑ กิโลกรัม มะเขือเทศสีดา (เลือกลูกเล็ก ๆ แดงบ้างเขียวบ้าง) ๑/๔ ถ้วย ใบโหระพา ใบมะกรูด พริกแดง พริกเหลือง น้ำปลา น้ำตาล

น้ำพริก พริกแห้ง ๑๐ เม็ด หอมหั่น ๑ ช้อนโต๊ะพูน กระเทียมหั่น ๒ ช้อนโต๊ะพูน ข่า ๓ แว่น ตะไคร้หั่น ๑ ช้อนโต๊ะพูน ผิวมะกรูดหั่น ๑ ช้อนชา พริกไทย ๑๐ เม็ด รากผักชีหั่น ๑ ช้อนชา กะปิ ๑ ช้อนชา เกลือ ๑ ช้อนชา ลูกผักชีคั่ว ยี่หร่าคั่ว อย่างละ ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ ป่นผักชี ยี่หร่า พริกไทย ให้ละเอียด พริกแกะเม็ดล้างน้ำ ตำกับเกลือให้ละเอียด ผสมเครื่องแกงทั้งหมดโขลกให้เข้ากัน

หั่นเป็ดเลาะเนื้อออก หั่นชิ้นเล็ก ๆ ยาว ๆ คอปีกสับทั้งกระดูก คั้นกะทิรวมกันทั้งหัวหาง เคี่ยวพอแตกมัน ช้อนหัวใส่กระทะ ผัดพริกให้หอม ใส่เนื้อเป็ดลงผัดด้วย ตักใส่หม้อกะทิ เคี่ยวพอเปื่อยใส่มะเขือเทศลูกเล็ก ๆ ทั้งลูก ถ้าลูกใหญ่ผ่า ๓ หรือผ่า ๔ เติมน้ำ

ปลา น้ำตาล ชิมรส พอเดือดใส่ใบโหระพา ใบมะกรูด พริกอ่อน ยกลง

นอกจากจะใส่มะเขือสีดา จะใส่ระกำหั่นเนื้อบาง ๆ หรือมังคุดดอกเล็ก ๆ หรือมะปรางสุก รสค่อนข้างเปรี้ยวก็ได้

ยำพริกหยวก

พริกหยวกเผาไฟหั่น ๑ ถ้วย กุ้งแห้งครึ่งถ้วย กุ้งนางตัวกลาง ๆ เผา ๕ ตัว ฉีกเนื้อรวมทั้งหัวและมันด้วย ระกำหั่นแต่เนื้อ ๆ ๓ ผล มะพร้าวคั่วเหลืองกรอบ ๑ ถ้วย หัวกะทิตั้งไฟให้เดือด ครึ่งถ้วย มะนาว น้ำปลา น้ำตาลปี๊ก หอมเผา กระเทียมเผา หั่นอย่างละประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ ผสมทุกอย่าง เมื่อเตรียมพร้อมด้วยกัน ชิมตามชอบ

ยำทวาย

๑. มะเขือยาว พริกหยวกเขียว ถั่วฝักยาว หน่อไม้ไผ่ตงหั่นเป็นชิ้นยาว ๆ เล็ก ๆ ถั่วพูหั่นขวางฝักอย่าบางนัก ผักทุกอย่างต้มหางกะทิ ใส่เกลือนิดหน่อย สุกแล้วเทใส่กระชอนแล้วจึงหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ยาว ๆ ยกเว้นผักบุ้งต้องจักเป็นฝอยหยาบ ๆ สั้น ๆ ต้มในหางกะทิเดือดพล่าน เทใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ จัดผักทุกอย่างเป็น

อย่าง ๆ ในจานให้สวย โรยกุ้งแห้งป่น ตักน้ำพริกที่ผสมไว้ ราดหน้าให้ทั่ว โรยงาคั่ว และหอมเจียว

๒. **น้ำพริก** พริกแห้ง ๗ เม็ด หอมเผา ๑ ถ้วย กระเทียมเผา ๑ ถ้วย เนื้อปลากรอบหรือปลาสลาดใหม่ ๆ ๑ ถ้วย มะพร้าว ๑ กิโลกรัม ส้มมะขามเปียก น้ำตาลหม้อ น้ำปลาดี เกลือ

๓. **เครื่องโรยหน้า** มี งาคั่วให้เหลืองหอม กุ้งแห้งป่น หอมเจียว ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำน้ำพริกราดหน้า

พริกแห้งแกะเม็ดล้างน้ำโขลกกับเกลือให้ละเอียด ใส่หอมเผากระเทียมเผา ปลากรอบโขลกให้ละเอียดที่สุด คั้นกะทิให้ข้นมาก ๆ เคี่ยวจนแตกมัน ใส่น้ำพริกลง ผสมน้ำปลา น้ำตาล น้ำส้มมะขาม ชิมดูให้รสดี เคี่ยวไปจนข้น

ยำหอยแครง

เครื่องปรุง หอยแครง ๑ กิโล ขิงหั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ หอมเล็ก พริกแดง พริกเหลือง พริกขี้หนู ต้นหอม ผักชี ผักกาดหอม น้ำปลา มะนาว ผงชูรส

น้ำพริก ข่าหั่นฝอย ๑ ช้อนชา ตะไคร้หั่น ๑ ช้อนโต๊ะ พริกแห้งหั่นคั่ว ๓ เม็ด พริกขี้หนูคั่ว ๑๐ เม็ด หอม ๕ หัว (เผา) กระเทียม ๒

หัว (เผา) ข่า ตะไคร้ พริกแห้ง พริกขี้หนู ทั้งสี่อย่างนี้คั่วให้หอม

วิธีทำ ๑. นำข่า ตะไคร้ พริกแห้ง หอมกระเทียม โขลกให้ละเอียด

๒. หอยแครง เลือกตัวกลาง ๆ ล้างน้ำให้สะอาด ขัดเปลือกตั้งน้ำให้เดือด ใส่หอยต้มราว ๒ นาที ยกลงรินน้ำทิ้ง ปิดฝาหม้อไว้สักครู่ แกะเนื้อใส่จาน

๓. ผสมเนื้อหอยแครง กับพริกที่ตำไว้ใส่น้ำปลา มะนาว ผงชูรส ชิมดูตามใจชอบ โรยขิงหั่นฝอย หอมเล็กซอย ผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ ต้นหอมหั่น พริกแดง เหลือง พริกขี้หนูหั่นขวางเม็ดฝอย ๆ โรยตามชอบ เผ็ดมากน้อย รับประทานกับผักกาดหอมล้างด่างทับทิมให้สะอาด

ยำมะม่วงกับปลาดุกฟู

เครื่องปรุง หมูสามชั้น ปลาดุกทอดฟู หอม พริกแห้ง น้ำปลา น้ำตาลหม้อ น้ำตาลทราย มะม่วงซอยฝอย

วิธีทำ ล้างหมูต้มพอสุก ตักขึ้นหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ บาง ยาว ๆ ใส่น้ำตาลทรายในกระทะไม่ต้องใส่น้ำ คนพอสีเหลืองจัด ๆ ใส่หมู น้ำปลา น้ำต้มหมู เคี่ยวไปด้วยกันจนหมูเปื่อยแห้งใสเป็นสีน้ำตาลแดงแก่ ๆ ตักใส่ชามไว้ให้เย็น

หอมเล็กเผาแล้วซอย พริกแห้งเอาเม็ดออกหั่นฝอย แล้วเจียวให้หอม

มะม่วงซอยแล้ว ถ้าเปรี้ยวซาวน้ำเกลือสักครั้ง บีบให้แห้งน้ำ คลุกมะม่วงกับหมูหวานนิดหน่อย จัดใส่จาน โรยด้วยปลาดุกฟู กับพริกแห้งหั่นฝอยทอดกรอบ

ยำไข่ปลาดุก

เครื่องปรุง ไข่ปลาดุกนึ่ง ๖ ฝัก มะม่วงดิบซอย ๒ ช้อนโต๊ะ หอมซอย ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำปลาดี (ถ้าไม่มีมะม่วงใช้เนื้อแตงกวาหรือแตงร้านหั่นฝอยก็ได้) ใช้บีบมะนาวหรือซอยมะดันใส่ พริกขี้หนู

วิธีทำ เอาไข่ปลาดุกใส่จาน ปอกมะม่วงฝานบาง ๆ ซ้อนกันแล้วหั่นให้ฝอย ซอยหอมใส่รวมกับไข่ปลาดุกเมื่อจะรับประทาน จึงใส่น้ำปลาตามต้องการ พริกขี้หนูหั่นคลุกให้เข้ากัน

มะเขือเทศกุ้งเผา

เครื่องปรุง กุ้งนางเผา ๒ ตัว มะเขือเทศผลใหญ่ ๒ ผล หอมเผา ๑๐ หัว พริกหยวกเขียว ๕ เม็ด พริกหยวกแดง ๕ เม็ด น้ำปลาดี มะนาว

วิธีทำ กุ้งเผาพอสุก ฉีกใส่จานไว้รวมทั้งหัว เหงือกไม่ใช้ มะเขือเทศ พริกแดง เขียว ล้างแล้วปิ้งพอเหี่ยว มะเขือเทศปอกเปลือกผ่า ๒ ซีก หั่นตามขวางลูก จักเรียงในจานรอบ ๆ กุ้ง พริกลอกผิวหั่นขวางเม็ด หอมเผาซอย พริกและหอม โรยบนเนื้อกุ้งตามแต่จะเห็นสวย ผสมน้ำปลา มะนาว ผงชูรสนิดหน่อย ชิมดูรสเปรี้ยว เค็ม ราดบนเนื้อกุ้ง แต่งหน้าด้วยผักชี

ปลาทูทอดปรุง

เครื่องปรุง ปลาทูนึ่งตัวโต ๔ ตัว หอมซอย ๒ ช้อนโต๊ะ ขิงอ่อนหั่นฝอย ๒ ช้อนโต๊ะ พริกขี้หนู พริกแดง พริกเหลือง หั่นฝอยขวางเม็ดตามชอบ น้ำปลาดี มะนาว

วิธีทำ ปลาทูนึ่งทอดแล้วแบะครึ่งตัว เอาก้างออก ตัดเป็น ๔ ชิ้น เรียงใส่จาน โรยหอมซอย ขิงซอย ผสมน้ำมะนาว น้ำปลานิดหน่อย พริกเตรียมไว้อย่าใส่น้ำปลามาก เพราะปลาทูเค็มแล้ว เวลาจะรับประทานจึงราดบนปลาทู โรยด้วยผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ

พล่าปลาดุก

เครื่องปรุง ปลาดุกอุย ใบกะเพรา ใบสะระแหน่ ข้าวคั่ว มะเขือจาน หอมกระเทียม ข่า มะกอก มะกรูด น้ำปลาร้า

วิธีทำ ปลาดุกย่างพอสุก ๑ ตัว แกะเอาแต่เนื้อ มะเขือจานเผา ๑ ผล หอมเผา กระเทียมเผา ๕-๖ หัว ข่าเผา ๓ แว่น สับรวมกับเนื้อปลาดุกใส่ชามไว้ ใส่ข้าวคั่วป่น ใส่น้ำปลาร้าที่หลนไว้ ๓ ช้อนโต๊ะ ฝานเนื้อมะกอกใส่ ๑ ผล บีบน้ำมะกรูดผสมลงชิมดู เปรี้ยว เค็ม โรยใบกะเพรา ใบสะระแหน่ ผักชี หั่นพริกชี้ฟ้าแดงเผา พริกเหลืองเผาโรยหน้า ถ้าชอบเผ็ดมากผสมพริกขี้หนูป่นด้วยก็ได้ รับประทานกับผักดิบ

ยำไก่ย่าง

เครื่องปรุง ไก่ย่างหั่นชิ้นเล็ก ๆ ตะไคร้หั่นฝอย ใบสะระแหน่ ผักทั้งสามล้างน้ำให้สะอาด หอมเจียว กระเทียมเจียว มะม่วงดิบซอย น้ำพริกเผา น้ำปลา น้ำตาล มะนาว ต้นหอมผักชีหั่น พริกขี้หนูหั่น ของทุกอย่างกะพอสมควร

วิธีทำ เมื่อเตรียมของทุกอย่างครบเรียบร้อยแล้ว คลุกเข้าด้วยกัน พร้อมน้ำพริกเผา น้ำปลา น้ำตาล มะนาว ชิมดูเสร็จแล้วจัดใส่จานโรยพริกขี้หนู ต้นหอม ผักชี

ยำเห็ดโคน

เครื่องปรุง เห็ดโคนหรือเห็ดบัวทำสะอาด ลวกน้ำร้อน แล้วผัดตีกระเทียม เอาเห็ดขึ้น เนื้อหมูต้ม มันหมูแข็งต้ม หนังหมูต้มหั่นฝอย อย่างละครึ่งถ้วย กุ้งต้มหั่นบาง ๆ ยาว ๆ ไก่ฉีกฝอยครึ่งถ้วย กระเทียมเจียว ๒ ช้อนโต๊ะ ต้นหอมหั่นยาว ๆ ผักชี น้ำปลา น้ำตาลปึก มะนาว พริกแดง พริกเหลืองหั่นฝอย ผักชีโรยหน้า

วิธีทำ เตรียมของทุกอย่าง นำมาคลุกรวมกัน ชิมรสตามชอบ โรยพริก ผักชี

ยำเป็ดย่าง

เครื่องปรุง เนื้อเป็ดย่างหั่นยาว ๆ ประมาณ ๑ ตัว หอมฝรั่งหั่นบาง ๆ ตามยาวของหัว ๒ หัว กระเทียม ๒ หัว ตำกับพริกแดงหยาบ ๆ เนื้อแตง

กวา ๑๐ ผล หั่นแฉลบบาง ๆ กะหล่ำปลีหั่นฝอยลวกพอสุก ๑ เสี้ยว เล็ก ๆ ใบคื่นช่ายพอควร ผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ พริกชี้ฟ้าหั่นฝอยไว้โรยหน้า

น้ำปรุงรส เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลาญี่ปุ่น น้ำปลาดี หรือซีอิ๊วขาว น้ำส้ม น้ำมะนาว พริกที่ตำกับกระเทียม ผสมให้เข้ากัน ชิมดูให้รสจัด เผื่อผักด้วย

วิธีทำ เคล้าหอม เนื้อแตงกวา กะหล่ำปลีฝอย ด้วยน้ำปรุงใส่จาน แล้วเรียงเนื้อเป็ดตอนบนให้สวยงาม ราดน้ำคลุกอีกครั้ง โรยพริก ผักชี ใบคื่นช่าย เวลาจะรับประทานจึงคลุก

ยำใหญ่

เครื่องปรุง อกไก่ต้มฉีกฝอย ๑ อก เนื้อหมู ตับหมู หัวใจหมู ต้มหั่นเล็ก ๆ ยาว ๆ อย่างละประมาณ ๑/๒ ถ้วย หนังหมูหั่นฝอยต้มล้างให้สะอาด ๒ ช้อนโต๊ะ กุ้งนางต้มหั่นยาว ๆ บาง ๆ ๑/๒ ถ้วย กุ้งแห้ง ๑/๔ ถ้วย ผ่าซีก ลวกน้ำร้อนให้นุ่ม ปลาหมึกแห้ง ๑ ตัว ลวกน้ำร้อน หั่นฝอย ไข่เป็ดต้ม ๒ ฟอง ปอกหั่นตามยาว ไข่เจียว ๑ ฟอง หั่นฝอย วุ้นเส้นลวกพอสุก ตัดสั้น ๆ ๑/๒ ถ้วย เห็ดหูหนูพอควร ลวกพอสุก เก็บก้านแข็ง ๆ ออกให้หมด ถั่วงอกลวกพอสุกประมาณครึ่งถ้วย เต้าหู้เหลือง ๑ อัน หั่นฝอย ๆ หยาบ ๆ แตงกวา ๑๐ ผล ปอกเปลือกใช้แต่เนื้อหั่นแฉลบบาง ๆ หัวไชเท้าสด ๆ ครึ่งหัว หั่นแฉลบบางๆ ล้างน้ำเกลือคั้นให้หายเผ็ด พริกแดงหั่นฝอย ผักชีเด็ดใบ

น้ำปรุงรส ตำรากผักชี กระเทียม พริกแดง ละลายน้ำกระเทียมดอง น้ำส้ม น้ำปลาดี น้ำตาล น้ำปลาญี่ปุ่น ให้เข้ากัน ตั้งไฟให้เดือด ยกลง พอเย็น บีบมะนาว ชิมรส ใช้ราดบนของแห้งต่าง ๆ ที่เตรียมไว้ โรยหน้าด้วยไข่เจียวหั่นฝอย กระเทียมเจียว พริก ผักชี ไข่ต้มจะจัดไว้รอบ ๆ จานหรือจะเคล้าไปกับเนื้อสัตว์อื่นด้วยก็ได้ ชิมดูตามใจชอบ

ยำปลากรอบ

เครื่องปรุง ปลากรอบแกะใช้แต่เนื้อทอดกรอบ ๒ ถ้วย หอมเจียว กระเทียมเจียว อย่างละ ๒ ช้อนโต๊ะ ก้านคื่นช่ายหั่นเป็นท่อนสั้น ๆ ๑ ถ้วย พริกขี้หนูสด น้ำปลา มะนาว น้ำตาล

วิธีทำ จัดปลากรอบใส่จาน โรยหอมเจียว กระเทียมเจียม ก้านคื่นช่าย ผสมน้ำปลา น้ำตาล มะนาว พริกขี้หนูสดทุบให้จวนละเอียดพอจะรับประทานจึงราดและคลุก ชิมดูตามชอบ

ยำส้มโอ

เครื่องปรุง ส้มโอแกะเนื้อเป็นเม็ดเล็ก ๆ ย่อย ๆ ๖ ถ้วย กุ้งต้มหั่นยาว ๆ ๑ ถ้วย อกไก่ต้มฉีกฝอย ๑ ถ้วย หอมเจียว กระเทียมเจียวอย่างละ ๒ ช้อนโต๊ะ ถั่วลิสงคั่วหั่นฝอยครึ่งถ้วย พริกแดงหั่นฝอย ๑ ช้อนชา น้ำปลา น้ำตาล

วิธีทำ ผสมเครื่องปรุงทั้งหมดเข้าด้วยกัน ใส่น้ำปลา น้ำตาล ชิมดูตามชอบ จัดลงจาน พริกแดงโรยหน้า

ยำหนังหมู

เครื่องปรุง หนังหมูต้มหั่นฝอย ๑ ถ้วย หมูสามชั้นต้มหั่นยาว ๆ เล็ก ๆ ๑/๒ ถ้วย มะพร้าวคั่ว ๒ ช้อนโต๊ะ หัวกะทิข้น ๆ ตั้งไฟ ๓ ช้อนโต๊ะ ตะไคร้อ่อนหั่นฝอย ๒ ช้อนโต๊ะ ใบมะกรูดหั่นฝอย ๒–๓ ใบ ใบสะระแหน่เด็ดเป็นใบ ๆ ครึ่งถ้วย ผักชีเด็ดใบ ๆ พริกแดงหั่นฝอย น้ำพริกเผา น้ำมะนาว น้ำตาลปึก น้ำปลา ผงชูรส

วิธีทำ หนังหมูหั่นวางกองในจาน เนื้อหมูหั่นวางไว้ราดหัวกะทิบนหมู ตะไคร้ มะพร้าวคั่ว ใส่จานไว้เป็นกอง ๆ โรยใบสะระแหน่ ผักชี พริกแดง ผสมน้ำพริกเผา น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล ผงชูรส ชิมดูตามใจชอบ เมื่อจะรับประทานราดน้ำพริก คลุกให้เข้ากัน

ยำผักกะเฉด

เครื่องปรุง ยอดผักกะเฉดรูดใบและนมออก ตัดเป็นท่อน ๆ ๒ กำ เผาไฟพอผักสลด หั่นเป็นท่อนสั้น ๆ ยาวประมาณ ๑/๒ นิ้ว ล้างน้ำผึ่งไว้ กุ้งแห้งป่น ๑ ถ้วย หัวหอมเล็กเผา บุบพอแหลก หั่นหยาบ ๆ ๑/๒ ถ้วย หอมเล็กซอย ๑/๒ ถ้วย พริกชี้ฟ้าเขียว แดง เผา ๒๐ เม็ด น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ น้ำปลา ไข่ต้ม (ไม่สุกเกินไปเป็นมะตูมเล็กน้อย)

วิธีทำ นำผักกะเฉดใส่จาน โรยหอมเผาที่บุบและหั่นหยาบ ๆ หอมดิบซอย โรย พริกชี้ฟ้าเผาลอกเปลือก ล้างน้ำ หั่นขวางเม็ด โรยกุ้งแห้งป่นฟู เวลาจะรับประทานผสมด้วยน้ำปลา มะนาว น้ำตาล ลงทีละน้อย ชิมดู ถ้าอ่อนรสใดก็เติมตามชอบ ควรจะมีทั้ง ๓ รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน จัดลงจานที่จะใช้ โรยกุ้งแห้งเพื่อความสวยงาม ฝาน ไข่ต้มตามขวางลูกประดับรอบจาน รับประทานทันที

น้ำพริกผักสด

เครื่องปรุง เกลือเม็ด ๑ ช้อนชา กระเทียมหัวเล็ก ๑๐ กลีบ กุ้งแห้ง ๓ ช้อนโต๊ะ กะปิ (ปิ้งไฟก่อน) ๔ ช้อนโต๊ะ มะอึก ตามชอบ ถ้ามีมะม่วงดิบ หรือมะดันหรือส้มเหม็น จะซอยชิ้นเล็ก ๆ ใส่ด้วยก็อร่อยขึ้น มะเขือ พวงเผาไฟตามชอบ น้ำปลา น้ำตาลปึก น้ำมะนาว น้ำส้มเหม็น (ถ้ามี) พริกขี้หนู พริกเหลือง

วิธีปรุง ตำกุ้งแห้งกับเกลือจนละเอียดเข้ากัน ตำกระเทียมใส่กะปิผสมลงไป แล้วจึงใส่สิ่งอื่น ๆ คนให้ทั่ว ชิมรสตามใจชอบ น้ำพริกชนิดนี้ต้อง ปรุงให้ค่อนข้างข้น จึงใส่เกลือมาก และน้ำปลาแต่น้อย

รับประทานกับผักต่าง ๆ (ผักสด) เช่น มะเขือ แตงกวา ผักบุ้ง ถั่วพูอ่อน ใบมะม่วง ใบมะกอก สมอทะเล ขิงอ่อน ดอกโสน มะแว้ง และปลาดุกย่างแล้วทอด หรือปลาทูนึ่งแล้วทอด บางคนชอบ รับประทานกับหมูหวานด้วย

ปริมาณของเครื่องปรุงต่าง ๆ ตามที่บอกข้างบนนี้อาจจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงเท่าใดก็ได้ก็ตามใจชอบของผู้รับประทาน ที่บอกปริมาณไว้พอให้รู้ว่าควรใส่อย่างใดมากและน้อยเท่านั้น

น้ำพริกผักดอง

เครื่องปรุง เกลือ กุ้งแห้ง กระเทียม กะปิ มะอึก น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะนาว พริกขี้หนู พริกเหลือง

วิธีปรุง ปรุงเช่นเดียวกับน้ำพริกผักสด แต่รสน้ำพริกต้องอ่อนเปรี้ยว เพราะจะรับประทานกับผักดอง ควรจะชิมรสกับผักดองที่ทำไว้ เพื่อให้ได้รสดี

รับประทานกับผักดอง ปลาดุกย่างทอดและหมูหวาน

วิธีทำผักดอง เลือกผักตามชอบ เช่นมะเขือ แตงกวา กะหล่ำปลี ผักบุ้ง หอมหัวใหญ่ ถั่วพู ถั่วฝักยาว พริกหยวก ฯลฯ ล้างให้สะอาดแล้วจัดใส่ขวด ผสมน้ำส้ม เกลือ น้ำกระเทียมดอง น้ำตาลทรายกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ชิมรสตามชอบ พอน้ำเย็นแล้วเทลงในขวดให้ท่วมผัก ผึ่งแดดราว ๓–๔ วัน จึงจะรับประทานได้

น้ำพริกผักทอด

เครื่องปรุง เกลือ กุ้งแห้ง กระเทียม กะปิ มะอึก มะดัน ส้มเหม็น (ถ้ามี) น้ำปลา น้ำตาลปึก น้ำมะนาว พริกขี้หนู พริกเหลือง

วิธีปรุง ปรุงเช่นเดียวกับน้ำพริกผักสด ต้องให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวานทั้ง ๓ รสพอดี

รับประทานกับผักทอด ปลาดุกย่างหรือปลาทูนึ่งแล้วทอดก็ได้

วิธีทำผักทอดกรอบ

เลือกผักตามชอบ เช่น ใบพริก ใบเล็บครุฑ ใบผักบุ้ง ใบบัวอ่อน ใบสันตะวา ใบบิกโกเนีย ใบทองหลาง ดอกเข็ม ดอกพวงชมพู ฯลฯ

วิธีผสมแป้งคลุกผัก

ใช้แป้งสาลีหรือแป้งข้าวเจ้าก็ได้ ขยำกับหัวกะทิหรือน้ำมันหมูให้เข้ากันดี แล้วใส่น้ำปูนใสละลายพอติดมือ เอาผักลงชุบแล้วทอดกรอบ

น้ำพริกชนิดนี้ถ้าผสมให้เหลวหน่อยรับประทานกับผักชุบไข่ทอด เช่น ฟักทอง และมะเขือยาวฝานบาง ๆ ดอกโสน ดอกขจร ดอกแค ชะอม ถั่วฝักยาวหั่นชิ้นเล็ก ๆ ฯลฯ

น้ำพริกมะขามสด

เครื่องปรุง มะขามสด กุ้งแห้ง เกลือ กะปิ กระเทียม น้ำปลา น้ำตาลปึก พริกขี้หนู พริกเหลือง

วิธีปรุง ตำกุ้งแห้งกับเกลือ ใส่มะขามซึ่งขูดผิวและแกะเม็ดออกล้าง เสร็จแล้ว เอากระเทียม กะปิ ลงตำด้วย แล้วใส่สิ่งอื่น ๆ ปรุงรสตามชอบ ถ้าไม่เปรี้ยว เติมมะนาว

รับประทานกับหน่อไม้ต้ม และผักทอดต่าง ๆ เช่น ใบทองหลาง ใบผักบุ้ง ฯลฯ และปลาทูที่นึ่งแล้วทอด

น้ำพริกมะขามเปียก พริกสด

เครื่องปรุง มะขามเปียก เกลือ กุ้งแห้ง กะปิ กระเทียม น้ำปลา น้ำตาลปีก พริกขี้หนู

วิธีปรุง ตำกุ้งแห้งกับเกลือ กระเทียม แล้วใส่มะขามเปียก กะปิ และสิ่งอื่น ๆ

รับประทานกับใบทองหลางใบมนทอด และใบทองหลางไทยอ่อน ๆ และปลาทูนึ่งทอด ปลาดุกย่าง ไข่เค็ม หมูหวาน

น้ำพริกส้มมะขามเปียก

เครื่องปรุง มะขามเปียก กุ้งแห้ง กระเทียม กะปิ พริกแห้ง เกลือ น้ำตาลปีก น้ำปลา

วิธีปรุง ตำกุ้งแห้งกับเกลือ กระเทียม แล้วใส่มะขามเปียก กะปิ และสิ่งอื่น ๆ

รับประทานกับช่อมะม่วง มะม่วงขบเผาะ และปลาทูนึ่งทอด ปลาดุกย่าง หมูหวาน ถ้าจะรับประทานกับสะเดาลวกหรือเผา กุ้งเผา หรือปลาทูสดย่าง ควรปรุงน้ำพริกให้เหลวหน่อย

น้ำพริกมะขามเปียกผัด

เครื่องปรุง พริกแห้ง ๗–๙ เม็ด กุ้งแห้ง เกลือ กะปิ กระเทียม น้ำปลา น้ำตาลปีก

วิธีปรุง ผ่าพริกแห้งเอาเมล็ดออก ล้างน้ำ ถ้าไม่ชอบเผ็ด ล้างด้วยน้ำเกลือก่อน แล้วตำให้ละเอียดกับสิ่งอื่น ๆ ผสมน้ำปลา น้ำตาล ชิมรสเปรี้ยว เค็ม หวานตามชอบ เสร็จแล้วเอาลงผัดกับน้ำมันหมู ใส่กากหมูด้วย

รับประทานกับใบทองหลางใบมนทอด แกล้มปลากุเลาเค็มทอด ไข่เค็ม และหมูหวาน

น้ำพริกมะเขือขื่นหรือมะเขือเหลือง

เครื่องปรุง กุ้งแห้ง เกลือ กะปิ กระเทียม มะอึก ระกำ ส้มเหม็น เม็ดมะเขือมาก ๆ น้ำปลา น้ำตาลปึก น้ำมะนาว พริกขี้หนู พริกเหลือง

วิธีปรุง ตำกุ้งแห้งกับเกลือใส่กระเทียม กะปิ เข้ากันดีแล้ว เอาสิ่งอื่น ๆ ลงผสม ควรปรุงให้เหลวกว่าน้ำพริกผักสด แต่ข้นกว่าน้ำพริกผักต้ม

รับประทานกับมะเขือขื่นหรือมะเขือเหลือง ผ่าเอาเม็ดออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาด และปลาทูนึ่งทอด หรือปลาดุกย่างทอด กุ้งเค็มคลุกน้ำมะนาว น้ำตาลโรย กระเทียมกับพริก บางคนชอบรับประทานกับหมูหวานด้วย

น้ำพริกมะเขือพวง

เครื่องปรุง มะเขือพวงเผาไฟมากหน่อย กุ้งแห้งหรือปลาสลาดปิ้ง หรือจะใช้ปลากุเลาแทนปลาสลาดก็ได้ เกลือ กะปิเผาไฟ กระเทียม มะอึก ส้มเหม็น มะดัน น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลปึก พริกขี้หนู พริกชี้ฟ้า

วิธีปรุง ตำกุ้งแห้งหรือปลากับกระเทียม เกลือ กะปิ แล้วใส่มะเขือพวงและสิ่งอื่น ๆ ปรุงรสตามชอบ รับประทานกับผักสด ปลาทูนึ่งทอดกับหมูหวาน

น้ำพริกปูเค็มกับมะดัน

เครื่องปรุง ปูเค็ม กะปิ กระเทียม มะดันซอย พริกเหลือง พริกขี้หนู น้ำมะนาว น้ำตาลปึก

วิธีปรุง ตำปูเค็มกับกะปิ หักก้ามปูใส่ด้วย ใส่กระเทียม มะดัน มะม่วง พริก แล้วใส่น้ำตาล น้ำมะนาว ใช้ความเค็มของปูแทนน้ำปลา

น้ำพริกลูกหนามเลียบ

เครื่องปรุง ลูกหนามเลียบ (ใช้แทนกะปิ) กุ้งแห้ง เกลือ กระเทียม มะดัน มะอึก ระกำ ส้มเหม็น (หั่นชิ้นเล็ก ๆ) พริกชี้ฟ้า พริกขี้หนู น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลปึก

วิธีปรุง เช่นเดียวกับน้ำพริกธรรมดา เว้นแต่ใช้ลูกหนามเลียบแทนกะปิ แต่เมื่อตำและปรุงรสเสร็จแล้ว เอาลงผัดในน้ำมันหมู ใส่กากหมูด้วย

รับประทานกับผักสด ปลาทูนึ่งทอด ปลาดุกย่างทอด และหมูหวาน

น้ำพริกไข่ปูทะเล

เครื่องปรุง ไข่ปูทะเลอย่างแข็ง กระเทียม ๒ หัว เกลือ กะปิ (เท่าหัวแม่มือ) พริกขี้หนูพอสมควร น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลปึก

วิธีปรุง กะปิเผาไฟแล้วโขลกกระเทียม เกลือ และไข่ปูจนเข้ากันดี ใส่พริกขี้หนูบุบพอแตก แล้วใส่น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล ชิมรสตามชอบ เมื่อตักลงชามแล้วเอาพริกขี้หนูโรยหน้า

รับประทานกับใบทองหลางใบมน และใบผักบุ้งทอด ต้นหอม เนื้อเค็ม และปลาแห้งปิ้ง แล้วทุบทอดให้กรอบ บางคนชอบปลาช่อนและปลาดุกย่างทอด

น้ำพริกไข่เค็ม

เครื่องปรุง อย่างเดียวกับน้ำพริกไข่ปู เว้นแต่ใช้ไข่เค็มต้มสุกเอาเฉพาะไข่แดง ๓ ฟอง แทนไข่ปู

วิธีปรุง เช่นเดียวกับน้ำพริกไข่ปู

รับประทานกับผัก ปลา และเนื้อเค็มทอดเหมือนที่รับประทานกับน้ำพริกไข่ปู

น้ำพริกปลาร้า

เครื่องปรุง ปลาช่อนหรือปลาดุก น้ำปลาร้า กะทิ กระเทียม หอม พริกอ่อน น้ำมะนาว น้ำตาลปึก

วิธีปรุง ย่างปลาแล้วแกะเอาแต่เนื้อโขลกให้แหลก เอาน้ำปลาร้าหลนกับกะทิพอข้น แล้วกรองใส่ในปลาที่โขลกไว้ ตำให้เข้ากัน เอาพริกอ่อนเผาไฟฉีกเป็นฝอย กับหอมเผาไฟหั่นชิ้นเล็ก ๆ ลงผสมในปลา แล้วใส่มะนาว และน้ำตาล ชิมรสตามชอบ

รับประทานกับผักสดต่าง ๆ เช่น ผักแว่น แตงกวา ฯลฯ

กะปิพล่า

เครื่องปรุง กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ (ปิ้งไฟเสียก่อน) หอมและกระเทียมซอยหยาบ ๆ อย่างละ ๕ ช้อนโต๊ะ กุ้งแห้งป่น ๔ ช้อนโต๊ะ น้ำส้มซ่า และน้ำมะนาวอย่างละ ๑/๒ ถ้วย ผิวส้มซ่าพอสมควร น้ำปลา น้ำตาลปึก เกลือป่นเล็กน้อย พริกเหลืองหรือพริกขี้หนูหั่นเล็ก ๆ

วิธีปรุง ผสมกะปิกับน้ำส้มซ่า และน้ำมะนาวก่อนแล้วจึงใส่กุ้งแห้งและสิ่งอื่น ๆ ชิมให้ได้รสตามชอบ โรยผิวส้มซ่าและพริกภายหลัง

รับประทานกับปลากรอบหรือปลาช่อนทอดและผักสด กับแตงโม (ปอกเปลือกนอกทิ้งเสียก่อน)

น้ำพริกของคุณแม่

เครื่องปรุง กะปิเผาไฟ ๒ ช้อนโต๊ะ กุ้งแห้ง ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา กระเทียม ๘ กลีบ พริกขี้หนู พริกชี้ฟ้าแดง พริกเหลือง มะดันซอย มะนาว มะอึก มะเขือเหลืองหั่นฝอยทั้งเนื้อและเม็ด ผิวส้มซ่าหั่นฝอย น้ำส้มซ่า น้ำส้มเหม็น น้ำมะนาว น้ำตาล น้ำปลา

วิธีปรุง ตำกุ้งแห้งป่น เกลือ กะปิเผาไฟ กระเทียม พริกชี้ฟ้าแดง ๔–๕ เม็ด จนละเอียดเข้ากันดี ใส่พริกขี้หนู พริกเหลืองมาก ๆ บุบพอแตก ใส่มะดันมะอึก มะเขือเหลืองซอย ผิวส้มซ่า น้ำส้มซ่า มะนาว น้ำส้มเหม็น ชิมดู น้ำพริกนี้เผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน หอมส้มซ่า

รับประทานกับหมูหวาน กุ้งเค็ม ผักดิบ

น้ำพริกลงเรือ

เครื่องปรุง กุ้งแห้ง กะปิ ๑ ช้อนชา พริกขี้หนู พริกชี้ฟ้าแดง พริกเหลือง กระเทียม ๗ กลีบ มะดัน มะม่วงซอย มะนาวพอควร กระเทียมดองชนิดกระเทียมโทน ๒ ช้อนโต๊ะ ไข่เค็มดิบ ๒ ฟอง ปลาดุกหรือปลาช่อนย่าง ๑ ตัว หมูสามชั้น ๑ ชิ้น น้ำมันหมู น้ำปลา น้ำตาลปีก

ผักสด มี มะเขือ แตงกวา ผักบุ้งดิบ สายบัว ตามชอบ

วิธีปรุง

๑. ตำน้ำพริกอย่างน้ำพริกธรรมดา ชิมรสตามชอบ แต่ควรจะเหลวหน่อย

๒. ต้มหมูทั้งหนังพอเปื่อย หั่นเล็ก ๆ ยาว ๆ คะเนดูให้จำนวนพอกับน้ำพริก ทำหมูหวาน โดยผัดกับน้ำปลา น้ำตาล ให้จับเนื้อหมูจนใสได้ที่แล้ว เอาน้ำมันหมูใส่กระทะ เจียวกระเทียมพอหอม ใส่น้ำพริกผัด ผสมกับหมูหวาน

๓. ปลาช่อน หรือปลาดุก ทำปลาฟู โดยนึ่งปลาแล้วยี ทอดในน้ำมันให้เหลืองกรอบ

วิธีจัด ใช้จานลึกหรือชามก้นตื้น ๆ ใส่น้ำพริกซึ่งผัดกับหมูหวานก่อน โรยหน้าด้วยปลาทอดกรอบ กระเทียมดองเม็ดกลม ๆ หรือแกะเป็นกลีบเล็ก ๆ วางข้างบน ไข่เค็มดิบใช้แต่ไข่แดงผ่าสี่แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ใส่ลังถึงนึ่ง สุกแล้วจัดหน้าน้ำพริกให้สวย ผักสดก็จัด

ลงในภาชนะเดียวกัน อย่าแยกจะหมดความหมายว่าน้ำพริกลงเรือ เกิดขึ้นเพราะเจ้านายในสมัยรัชกาลที่ ๕ ทรงเล่นเรือพายที่บางปะอินในเวลาพลบค่ำ จะเสวยในเรือเตรียมเครื่องไม่ทัน ผู้ทำเครื่องพบอะไรก็เก็บผสมให้สำเร็จ ประโยชน์ให้ง่าย ที่จะเสวยในเรือเล็ก ๆ

เนื้อสดพล่า

เครื่องปรุง เนื้อวัว ข้าวคั่ว ถั่วลิสงคั่ว ข่า หอม ใบสะระแหน่ มะนาว ส้มซ่า พริกขี้หนู น้ำปลา

วิธีปรุง เนื้อสับให้ละเอียด บีบมะนาวคั้นจนสุก ส้มซ่าซอยทั้งเนื้อและผิว หอมซอย ข่าตำ ในสะระแหน่ เด็ดเป็นใบ ๆ ล้างให้สะอาด ข้าวสารแช่น้ำไว้แล้วคั่วให้เหลือง โม่ให้ละเอียด ขยำเนื้อบีบน้ำ ตั้งไฟพอเดือดนำเนื้อลงคนเร็ว ๆ ยกลงผสมเครื่อง ชิมรสตามชอบ จัดใส่จาน รองด้วยใบผักกาดหอม โรยด้วยใบสะระแหน่ พริกสด

พล่ากุ้ง

เครื่องปรุง กุ้งนางเผาพอสุก ตะไคร้หั่นฝอย ใบมะกรูดหั่นฝอย ใบสะระแหน่ ลูกมะกอกดิบหรือสุก น้ำพริกเผา มะนาว น้ำปลา พริกขี้หนู

วิธีปรุง เผากุ้งพอสุกปอกเปลือกฉีกเนื้อใส่ชาม รวมทั้งเนื้อตรงหัวด้วย ผสมตะไคร้ ใบมะกรูด น้ำพริกเผา หั่นมะกอก หั่นพริก น้ำปลา มะนาว คลุกชิมรสตามชอบ ใส่จาน โรยด้วยใบสะระแหน่

พล่าปลาสลิด

เครื่องปรุง ปลาสลิดแห้ง มะม่วงดิบซอย ตะไคร้ ใบมะกรูดหั่นฝอย น้ำพริกเผา มะนาว พริกขี้หนู ผักชี ต้นหอม

วิธีปรุง ปิ้งปลาสลิดผ่ากลางแกะก้างออกให้หมด หั่นให้เป็นฝอย บีบมะนาวเคล้าปลาสลิดแช่ไว้ให้เนื้อนุ่มสักครู่ ล้างน้ำร้อนบีบให้แห้งน้ำอย่าให้จืดมากนัก นำใส่จาน ซอยมะม่วงดิบล้างน้ำ หอมซอย ตะไคร้ซอย ใบมะกรูดล้างสะอาดหั่นบาง ๆ พริกขี้หนูบุบ คลุกเครื่องทั้งหมดกับน้ำพริกเผาด้วย

ยำเนื้อกับหน่อไม้

เครื่องปรุง เนื้อวัว ๑/๒ กิโลกรัม หน่อไม้ไผ่ตงหั่นฝอย ๒ ถ้วย มะพร้าว ๑/๒ กิโลกรัม ตะไคร้หั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ ใบมะกรูดหั่นฝอย ๑ ช้อนชา น้ำพริกเผา ๑ ช้อนโต๊ะ มะนาว น้ำตาล พริกขี้หนู

วิธีปรุง คั้นกะทิ ๑/๒ กิโลกรัม ให้ได้ ๓ ถ้วย ปนกันทั้งหัวและหาง หั่นเนื้อแฉลบบาง ๆ ยาว ๆ เคี่ยวในกะทิจนเปื่อย กะทิจับเนื้อแห้งดี ตักใส่จานให้เย็น

หน่อไม้หั่นฝอยยาว ๆ ต้มในน้ำเกลือจนหายขื่น ล้างน้ำเย็นใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ ตะไคร้ล้างสะอาดปอกเปลือกแข็ง ๆ ออก หั่นฝอย ใบมะกรูดฉีกก้านหั่นฝอย ๆ เวลาจะรับประทาน คลุกเนื้อกับน้ำพริกเผา น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล ชิมดีแล้วใส่ตะไคร้

หน่อไม้ ใบมะกรูด เคล้าพอทั่ว ชิมอีกครั้ง อ่อนรสใดก็เติม โรยหน้าด้วยพริกขี้หนูหั่น

ปลาร้าหลน

เครื่องปรุง ปลาร้าดี ๆ ๑/๒ ถ้วย หลนให้ได้น้ำข้น ๆ ๑ ถ้วย (ใส่ข่าตะไคร้) มะพร้าว ๑/๔ กิโลกรัม คั้นกะทิให้ได้ ๑ ถ้วย แบ่งหัวไว้ ๔ ช้อนโต๊ะ หอมเล็กซอยหยาบ ๆ ๑๐ หัว ข่าอ่อนหั่นฝอย ๓ แว่น ตะไคร้ ๑ ต้น หั่นฝอย มะกรูด ๑ ผล กระชาย ๗ ราก หั่นฝอย ใบมะกรูด ๒–๓ ใบ ฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ พริกแดง พริกเขียว (ปลิดก้าน) เกลือพอควร

วิธีปรุง กรองปลาร้า ซึ่งต้มกับข่าและตะไคร้ผสมกับกะทิ ๑ ถ้วย ตั้งไฟ ใส่ข่า กระชาย ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม พริก ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำมะกรูด พอจะยกลงใส่หัวกะทิเพื่อให้ข้น รับประทานกับผักสด ผักต้ม เช่น มะเขือเปราะ แตงกวา ผักบุ้งต้ม หน่อไม้ ปลาดุกย่างหรือปลาช่อนฟู

เต้าเจี้ยวหลน

เครื่องปรุง เต้าเจี้ยวเหลืองแห้งอย่างดี ๒ ช้อนโต๊ะ กะทิข้น ๆ ๑ ถ้วย กุ้งนางสับรวมกับมันกุ้ง ๑ ช้อนโต๊ะ หมูสับ ๑ ช้อนโต๊ะ หอม ๕–๖ หัว หอมซอย ๑ ช้อนโต๊ะพูน พริกหยวกเม็ดสั้น ๆ ถ้ายาวตัดครึ่ง ๔–๕ เม็ด เกลือ น้ำตาล น้ำส้มมะขาม ผักดิบ ปลาดุกฟู

วิธีปรุง โขลกเต้าเจี้ยวกับหัวหอม ๕–๖ หัวให้ละเอียด ละลายในกะทิพร้อมทั้งกุ้ง หมู ตั้งไฟเคี่ยวไปให้แตกมัน ต้องหมั่นคน ใส่หอมซอย น้ำตาล น้ำส้มมะขาม ถ้าอ่อนเค็มเติมเกลือ ชิมรสเปรี้ยว หวาน เค็ม ตามชอบ ใส่พริก พอสุกยกลง รับประทานกับปลาดุกฟู และผักดิบ

กะปิคั่ว

เครื่องปรุง กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ ตะไคร้หั่น ๑ ต้น กระชายหั่น ๑ ช้อนโต๊ะ พริกแห้ง ๑ เม็ด หอม ๕ หัว กระเทียม ๕ กลีบ ข่า ๓ แว่น ใบมะกรูดฉีก ปลาสลาดย่าง ๒ ตัว กะทิข้น ๆ ๑ ถ้วย พริกสด

วิธีปรุง เคี่ยวกะทิให้แตกมัน เครื่องทั้งหมดตำให้ละเอียด ใส่เนื้อปลาสลาดแกะด้วย ตักลงผัดในกะทิ ใส่น้ำตาล น้ำปลา ชิมดูให้มีรสหวานนำ ใส่พริกเขียว แดง ใบมะกรูดฉีก

รับประทานกับปลาดุก ปลาช่อนฟู ผักดิบ

ถ้าจะทำหมูผัดกะปิก็ใช้เครื่องอย่างเดียวกันนี้ แต่ผสมหมูสามชั้นต้มพอหนังเปื่อย หั่นชิ้นพอควร ผัดผสมลงไปด้วย รับประทานกับผักดิบ ไม่ต้องมีปลา

ไตปลากุ้ง

เครื่องปรุง กุ้งนางเผาพอสุก ๑ ตัว ไตปลาดิบ ๒ ช้อนโต๊ะ ขิงหั่นฝอย หอมต้นหอม มะขามเปียก ตะไคร้หั่นฝอย ใบมะกรูดหั่นฝอย น้ำมะกรูด

วิธีปรุง ไตปลาดิบ น้ำส้มมะขาม ตั้งไฟเดือดแล้วกรองใส่ถ้วย ฉีกกุ้งเผาใส่มันกุ้งด้วย ใส่ขิงฝอย หอมหั่น ต้นหอม พริกขี้หนู พริกเหลืองหั่น ตะไคร้หั่นฝอย ใบมะกรูดหั่นฝอย น้ำมะกรูด ชิมดูตามชอบ รับประทานกับปลาดุกฟู ผักดิบ

กุ้งหลน

เครื่องปรุง กุ้งนาง ๔ ตัว กะทิข้น ๆ ๑ ๑/๒ ถ้วย มันหมูแข็งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๒ ช้อนโต๊ะ หัวหอมเล็กซอย ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑ ช้อนชา มะดัน ๒ ผลซอย หรือน้ำส้มมะขาม น้ำตาลทราย พริกชี้ฟ้าหรือพริกหยวก

วิธีปรุง กะทิตั้งไฟช้อนหัวกะทิไว้ ๒ ช้อนโต๊ะ ใส่เนื้อกุ้งสับปนมันให้ละเอียด มันหมูแข็งคนในกะทิอย่าให้เป็นลูก ใส่น้ำตาล มะดันซอย เกลือ คนให้ทั่ว เคี่ยวให้แตกมันมีสีแดง ชิมดูรสจัดทั้ง ๓ รส ใส่หอมซอย พริกเด็ดก้านล้างน้ำเดือดทั่วแล้วยกลง ใช้ผักดิบจิ้มแกล้มกับปลาย่างหรือปลาทอด

น้ำปลา กุ้งเผา สะเดาลวก

เครื่องปรุง น้ำปลา ส้มมะขาม หอม กระเทียม พริกแห้ง พริกชี้ฟ้า น้ำตาลปึก ผักชี สะเดา กุ้งเผา

วิธีปรุง ซอยหอม กระเทียม พริกแห้งหั่นฝอย เจียวของทั้งหมดนี้ให้เหลืองกรอบ เจียวทีละอย่าง ตักขึ้นพักไว้ เหลือน้ำมันไว้นิดหน่อย ใส่น้ำตาลปึก น้ำส้มมะขาม น้ำปลา เคี่ยวในกระทะที่เหลือน้ำมันไว้

พอข้น ๆ ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว พริกหั่นฝอยเจียว ชิมรส หวาน เปรี้ยว เค็ม ยกลงพอเย็นโรยหน้าด้วยผักชี ต้นหอมหั่น พริกแดง

รับประทานกับกุ้งนางเผา สะเดาลวก

ปลาช่อนฟู

เครื่องปรุง ปลาช่อน น้ำมันหมู หรือน้ำมันพืช

วิธีทำ ๑. ปลาช่อนขอดเกล็ด (ตัดหัวออกไว้ใช้ทำอย่างอื่น) ตัดเป็นท่อน ๆ นึ่งประมาณ ๔๐ นาที จนสุกดี เย็นแล้วแกะใช้แต่เนื้อ ไม่ให้ติดหนังหรือก้างเลย ใส่จาน ยีจนละเอียดดี ผึ่งไว้

๒. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันหมูให้พอดี น้ำมันวงกว้างในกระทะเท่าใดก็จะทอดปลาชิ้นกลมเท่าวงน้ำมันหมู เพราะฉะนั้นต้องการปลาขนาดไหนก็ใส่น้ำมันขนาดนั้น พอน้ำมันร้อนตักเนื้อปลาใส่ที ๑ ช้อนโต๊ะพูน ปลาจะกระจายฟูไปตามขอบน้ำมัน พอเหลืองอ่อน ๆ จึงพับริมทั้งสองข้างเข้ามาแล้วพับหัวพับท้ายอีกที จะได้ปลารูปสี่เหลี่ยม ทอดจนเหลืองสวยกรอบ ตักขึ้นวางบนกระดาษที่ปูถาดไว้ ทอดและทำเป็นชิ้น ๆ จนหมดปลา

ปลาดุกฟู ปลาดุกอุยย่างพอสุก แบะสันหลังออกเอาก้างออก ครีบไม่ใช้ ใช้ซ่อมซุย ๆ เนื้อปลาให้ฟู ตัดปลาเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ทอดในน้ำมันร้อน ๆ เป็นชิ้น ๆ จนเหลืองกรอบ

หมายเหตุ ถ้าปลาช่อน หรือปลาดุกอุย บางฤดูหายาก จะใช้ปลาทะเล เช่น ปลาอินทรีสด ปลาแดง นึ่งแล้วทำอย่างปลาช่อนก็ได้ดีเหมือนกัน

กุ้งทอด

เครื่องปรุง กุ้งนาง ๑๐ ตัว ขนมปังตากแห้งป่นละเอียด ๑/๓ ถ้วย แตงกวา ผักกาดหอม ไข่เป็ด ๑ ฟอง รากผักชี กระเทียม พริกไทย เกลือ โขลกให้ละเอียด นำกุ้งมาคลุกให้เข้ากันแล้วชุบไข่เสร็จแล้วนำไปเกลือกกับขนมปังป่น

ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน จึงทอดให้เหลือง พริกไทยแกะเอาเม็ดตำให้ละเอียด ใส่กระเทียม เกลือ ตำให้เข้ากัน จึงปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำส้ม ให้มี ๓ รส เปรี้ยว เค็ม หวาน

วิธีจัด ใช้ใบผักกาดหอมรองจานเสียก่อน แล้วจึงจัดให้สวยงาม

ม้าฮ่อ

เครื่องปรุง หมูสามชั้น ๑/๔ กิโลกรัม ถั่วลิสงคั่วบุบพอแหลก ๒ ช้อนโต๊ะ หัวหอม ๕ หัว พริกไทย ๕ เม็ด กระเทียม ๓ กลีบ รากผักชีหั่นละเอียด ๑ ช้อนชา ใบผักชี พริกชี้ฟ้าแดง ๓ เม็ด น้ำมันหมู ๒ ช้อนชา น้ำปลาดี น้ำตาล สับปะรดเปรี้ยว ๑ ผล

วิธีปรุง ๑. มันหมูหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ หัวหอมปอกเปลือกล้างน้ำแล้วหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ รากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกรวมกันให้ละเอียด สับปะรดปอกเปลือก แกะตาออกให้หมด ล้างน้ำ

๒. ใส่น้ำมันลงในกระทะยกขึ้นตั้งไฟ ใส่เครื่องที่โขลกไว้ตั้งแต่น้ำมันยังไม่ร้อน ผัดไปจนน้ำมันร้อน เครื่องมีกลิ่นหอม ใส่หอม หมู ถั่วลิสง ผัดไปจนสุก ใส่น้ำปลา น้ำตาล ผัดต่อไปจนเข้ากันชิมรสตักขึ้นใส่จาน

๓. ฝานสับปะรดตามยาวของลูก หนาประมาณ ๓ อนุกระเบียด หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ๑/๒ นิ้ว วางลำดับลงในจาน ตักหน้าที่ผัดราดเป็นหน้า พริกชี้ฟ้าย่างล้างน้ำเอาเม็ดออกให้หมด หั่นฝอยวางบนใบผักชี

ผัดหมี่กะทิ

เครื่องปรุง ไข่ เส้นหมี่ กุ้งสด กุ้งแห้ง เต้าหู้เหลือง เต้าเจี้ยวเหลือง มะพร้าว น้ำตาลทราย มะนาว ส้มซ่า ถั่วงอก ใบคื่นช่าย หัวปลี ใบบัวบก

วิธีปรุง ลวกเส้นหมี่ใส่กระชอนไว้ เต้าหู้หั่นเล็ก ๆ ยาวขนาด ๑ องคุลี กุ้งแห้ง กุ้งสด หั่นชิ้นเล็ก ๆ ใบคื่นช่ายตัดเป็นท่อน ๆ เคี่ยวกะทิจนเป็นขี้โล้ เอากุ้ง เต้าเจี้ยว เต้าหู้เหลือง ลงผัดแล้วพักไว้ เส้นหมี่ผัดกับถั่วงอก ผัดกับน้ำมันที่เหลือ แบ่งเครื่องที่ผัดไว้ลงผัดด้วยครึ่งหนึ่ง ชิมดูให้รสดี ตักใส่จานโรยหน้าด้วยเครื่องที่เหลือ ชอบเผ็ดใส่พริกป่น เจียวไข่หั่นฝอยโรยหน้า ทั้งผักชี พริกแดงหั่นฝอย ฝานส้มซ่า มะนาว วางข้างจาน รับประทานกับหัวปลี ใบบัวบก

ทอดมันกุ้ง

เครื่องปรุง กุ้งนาง ๑/๒ กิโลกรัม พริกไทย ๒๑ เม็ด รากผักชีหั่นแล้ว ๑ ช้อนหวาน เกลือ ๑ ช้อนชา กระเทียมหัวเล็ก ๕ หัว น้ำมันหมู ๑/๒ กิโลกรัม น้ำปลาดี

วิธีปรุง ล้างกุ้งหักหัวออก ปอกหัวกุ้งควักมันไว้ต่างหาก ปอกเปลือกตัวกุ้งให้หมดจำนวนที่กะไว้ แล้วโขลกเกลือ พริกไทย รากผักชี กระเทียมให้ละเอียด แล้วเอาเนื้อกุ้งใส่โขลกรวมกันให้ละเอียด แล้วเคล้ากับเครื่องจนทั่วกัน และรู้สึกว่าเหนียวดีแล้ว ใส่น้ำปลาดีเล็กน้อย อย่าให้เค็มนัก เพราะทอดแล้วรสเค็มจะจัดขึ้นอีก เอาน้ำมันหมูใส่กระทะตั้งไฟให้น้ำมันร้อน ปั้นกุ้งให้เป็นรูปกลมคล้ายลูกชิ้น ใส่ลงในกระทะจนสุกเหลือง ใช้ทัพพีโปร่งตักขึ้น เมื่อทอดหมดแล้ว เอามันกุ้งลงผัดพอสุก เอาลูกชิ้นที่ทอดแล้วผัดต่อไปอีกก็ใช้ได้

เวลาโขลกใช้ไม้โขลก เพราะลูกครกหินจะทำให้กุ้งขาด ถ้าต้องการให้กุ้งเหนียวมากต้องทอดด้วยไฟอ่อน ถ้าไม่ต้องการให้เหนียวมากทอดด้วยไฟแรง

ทอดมันปลากราย

เครื่องปรุง ปลากรายขนาดกลาง ตัวกว้าง ๔–๕ นิ้ว เมื่อขูดแล้วประมาณ ๑ ถ้วย หอม ๓ หัว กระเทียม ๗ กลีบ ข่า ๓ แว่น ตะไคร้หั่น ๒ ช้อนชา พริกแห้ง ๑–๓ เม็ด พริกไทย ๒ เม็ด ผิวมะกรูดหั่น

ละเอียด ๑/๔ ช้อนชา รากผักชีหั่นละเอียด ๑ ช้อนชา เกลือป่น ๑ ช้อนชา น้ำปลาดี ถั่วพู ๑๐ ฝักเล็ก (ถั่วฝักยาวก็ใช้ได้)

วิธีปรุง ปลากรายทั้งตัวขูดเมือกตัดหัวล้างน้ำให้สะอาด ผ่าหลังแบะออกเป็น ๒ ซีก เอาช้อนขูดเอาแต่เนื้อ (ตรงหน้าท้องไม่ใช้เพราะมีมันมาก ทำให้โขลกไม่เหนียว) พริกแห้งผ่าล้างเม็ดออกให้หมด ถั่วพูหั่นขวางฝักเป็นชิ้นบาง ๆ (ถ้าฝักใหญ่หั่นเป็น ๒ ซีก) โขลกเครื่องปรุงน้ำพริกทั้งหมดให้ละเอียด เอาปลาที่ขูดแล้วใส่โขลกรวมกับเครื่องน้ำพริกโขลกต่อไปจนเข้ากันและเหนียว ตักปลาขึ้น เอาถั่วพูใส่ครกบดเบา ๆ พอช้ำ ตักขึ้นใส่รวมปลา เคล้าให้เข้ากัน ใส่น้ำปลา เคล้าให้ทั่ว ปิ้งดูพอให้เค็มอ่อน ๆ เพราะทอดแล้วจะเค็มขึ้นอีก เอาน้ำมันหมูใส่กระทะมาก ๆ หน่อย ตั้งไฟให้น้ำมันร้อน มือชุบน้ำก่อน หยิบปลาที่ผสมไว้ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ และบดให้แบน ใส่ลงในกระทะทอดจนสุกเหลืองใช้ทัพพีโปร่งตักขึ้น รับประทานร้อน ๆ กับน้ำจิ้ม หรือรับประทานเป็นเครื่องประกอบกับขนมจีนน้ำพริก

วิธีทำน้ำจิ้ม น้ำส้ม เกลือ น้ำตาล ผสมรวมกัน ชิมให้รสจัด ตั้งไฟสักครู่พอเกลือ น้ำตาลละลาย ยกลงทิ้งไว้พออุ่น ๆ แตงกวาอ่อน ๆ ผ่าหั่นขวางลูกเป็นชิ้นบาง ๆ ถั่วลิสงบุบพอแหลก ผักชีหั่นใส่ลงคนในน้ำส้ม

ถ้าปลาที่ใช้ทำไม่มีปลากร่าย จะใช้ปลาทูสดหรือปลาช่อนหรือปลาอื่น ๆ ก็ได้

แหนมสด

เครื่องปรุง หมูสดไม่มีมันเลย ๑ กิโลกรัม ดินประสิว ๑/๔ ช้อนชา เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ กระเทียม ๑๐ กลีบ หนังหมูต้มหั่นฝอย ๑/๒ ถ้วย มะนาว ๗ ผล แบ่งแดง ๑ ช้อนชา ตำละเอียด (มีขายที่ร้านขายเครื่องขายยาจีน) พริกขี้หนู หอมเล็กซอย ผักกาดหอม ขิงหั่นฝอย ถั่วลิสงคั่ว ต้นหอม ผักชี

วิธีปรุง ล้างหมูใช้ผ้าขาวบางซับให้แห้งน้ำ เลาะมัน ผังผืดออกให้หมด สับให้ละเอียด ใส่อ่างไว้ ใส่ดินประสิว เกลือ น้ำมะนาว กระเทียมสับ เคล้านวดให้เข้ากัน บีบเนื้อหมูให้แห้ง ที่คั้นจากหมูเอาตั้งไฟให้เดือด ยกลงตั้งทิ้งไว้ รินน้ำใส ๆ ทิ้ง เหลือแต่ที่เป็นเศษหมูขาว ๆ เอาเนื้อหมูลงคน ยกอ่างขึ้นตั้งบนไฟแรง ๆ คนเร็ว ๆ ใส่หนังหมูใส่แบ่งแดงเคล้าให้ทั่ว ใส่ผงชูรสชิมดู อ่อนเปรี้ยวเติมน้ำมะนาว ถ้าอ่อนเค็มเติมเกลือ โรยขิงหั่นฝอย พริกขี้หนูหั่น หอมเล็กหั่นฝอย รับประทานกับผักสด ถั่วลิสงคั่ว

พระรามลงสรง

เครื่องปรุง หมูขาว ๆ หรือเนื้อสันเปื่อย ๆ ตามชอบ ๑ กิโลกรัม มะพร้าว ๑ กิโลกรัม พริกแห้ง ๑๐ เม็ด หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ถั่วลิสงคั่ว น้ำปลา น้ำตาล ผักบุ้งจีน

วิธีปรุง หั่นหมูหรือเนื้อเป็นชิ้นแบน ๆ ยาว ๆ กว่าแกงเล็กน้อยเคล้าเกลือไว้ กะทิคั้นข้น ๆ เคี่ยวไว้สัก ๑ ถ้วยเล็ก หัวและหางแบ่งผสมน้ำพริกแกงอย่าให้ใส น้ำพริกใส่ถั่วลิสงคั่วตำลงไปด้วย

ผักบุ้งเด็ดล้างน้ำแช่ไว้ เวลาจะรับประทานตั้งน้ำให้เดือด ลวกผักบุ้งรองก้นจาน ลวกเนื้อหมูหรือเนื้อวัววางบนผักบุ้ง ราดด้วยน้ำพริกและหัวกะทินิดหน่อย ควรเสริฟเป็นที่ ๆ และร้อน ๆ มีน้ำส้มพริกดองไปด้วย

ก๋วยเตี๋ยวแขก

เครื่องปรุง เคี่ยวเศษเนื้อหั่นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ กับกะทิ ใส่อบเชย ๑ ชิ้นจนเปื่อย

น้ำพริก ขมิ้น ลูกผักชี ยี่หร่า หอม ตะไคร้ กระเทียม พริกแห้ง กะปิ ถั่วลิสงคั่ว ของทั้งหมดกะให้พอสมควร ตำทั้งหมดด้วยกัน ละเอียดแล้วผัดกับกะทิจนหอม ละลายในหม้อเนื้อ ปรุงน้ำปลา น้ำตาล

เครื่องผสม ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ถั่วงอก ถั่วลิสงคั่วตำพอแหลก เต้าหู้เหลืองหั่นขนาดไม้ขีดไฟสั้น ๆ หัวผักกาดหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ล้างน้ำคลายความเค็มบ้าง หอมเจียว ต้นหอม ผักชี คื่นช่ายหั่น ไข่ต้มแข็งผ่าซีกเป็นเสี้ยว ๆ พริกตำ น้ำส้ม น้ำตาล น้ำปลา

วิธีปรุง ปรุงอย่างก๋วยเตี๋ยวหมู

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับ

เครื่องปรุงหน้า เนื้อวัวสับละเอียดครึ่งกิโล ผงกะหรี่ ๑ ช้อนชา กระเทียมสับ หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๒ หัว มะเขือเทศลูกแดง ๆ เล็ก ๆ ผ่าสี่ ๗–๘ ผล พริกไทย วูสเตอรซ้อส เกลือ น้ำตาล ผงชูรส ซีอิ๊วดำ

พริกแดง น้ำส้ม ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ครึ่งกิโล คลี่อย่าให้ติดกัน ตัดครึ่งเส้น ผักกาดหอมหั่น ใบคื่นช่ายเด็ดเป็นใบ ๆ ผักชี เด็ดเป็นใบๆ

วิธีทำ ๑. ตั้งกระทะใส่น้ำมันหมูใส่กระเทียมทุบ เจียวพอเหลืองใส่ซีอิ๊วดำผสมน้ำนิดหน่อย ใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวลงผัดจนเป็นเส้นสีน้ำตาลค่อนข้างแก่ ใส่น้ำตาลทราย ผงชูรส พอออกหวานเล็กน้อย ตักใส่จานที่รองด้วยต้นผักกาดหอม คื่นช่ายไว้

๒. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน ผัดผงกะหรี่ใส่หอมหัวใหญ่คนพอสุก ใส่มะเขือเทศ เนื้อบด คนอย่าให้เป็นลูก ใส่น้ำตาล ซ๊อส ซีอิ๊วเกลือ ชิมดูเค็มหวานเปรี้ยว หอมซ๊อสผัดจนเนื้อสุก ควรจะมีน้ำขลุกขลิก ตักราดหน้าก๋วยเตี๋ยว โรยพริกไทย ผักชี รับประทานร้อน ๆ กับน้ำส้มพริกตำ

เนื้อสะเต๊ะ

เครื่องปรุงของเนื้อ โซดาไบคาร์บอเนต ๒ ช้อนชา ถ้าเป็นเนื้อสันเปื่อยแล้วไม่จำเป็นต้องใช้ ลูกผักชี ๒ ช้อนโต๊ะ ยี่หร่า ๑ ช้อนโต๊ะ หัวหอม ๙ หัว กระเทียม ๙ กลีบ ตะไคร้ ๒ ต้น ข่า ๕ แว่น ขมิ้นสดหรือผง เกลือ น้ำตาลทราย หัวกะทิหรือนมข้น ๒ ช้อนโต๊ะ ใบมะกรูดฉีกหยาบ ๆ เนื้อหั่นบาง ๆ ยาว ๆ ๑ ๑/๒ กิโลกรัม

วิธีทำ ถ้าไม่ใช้เนื้อสัน เมื่อหั่นเรียบร้อย ควรเคล้ากับโซดาไบคาร์บอเนตกับเกลือ น้ำตาล ทิ้งไว้ ๓๐ นาที นำเครื่องคลุกเนื้อทั้งหมดตำ

ให้เข้ากัน ใส่ขมิ้นพอเหลืองตักลงคลุกในเนื้อ ใบมะกรูดฉีก ๓-๔ ชิ้นใหญ่ ใส่คลุกขยำกับเนื้อลองปิ้งชิมดู ดีแล้วเสียบกับก้านมะพร้าว แบ่งกะทิผสมขมิ้นไว้สำหรับพรมเวลาปิ้ง

น้ำพริกจิ้มเนื้อ ข่า ตะไคร้ หอมกระเทียม พริกแห้ง ถั่วลิสงคั่วทั้งหมด ตำละเอียดมาก ๆ

คั้นกะทิใช้หัวผัดน้ำพริกจนหอม ใส่น้ำปลา น้ำตาล หางกะทิที่เคี่ยวแล้ว ค่อย ๆ เติม อย่าให้เหลวมาก เคี่ยวไปจนแตกมัน ใส่ถั่วลิสงคั่วป่นละเอียดลงด้วย ชิมรส เค็ม หวาน

อาจาด แตงกวาผ่า ๒ หั่นเป็นแว่น ๆ บาง ๆ หอมใหญ่ผ่าซีกหั่นขวางบาง ๆ พริกแดงหั่นขวางเม็ด น้ำส้ม เกลือ น้ำตาลผสมเข้ากัน ตั้งไฟให้เดือดทิ้งไว้ให้เย็น เวลาจะรับประทานตักราดแตงกวาและหอมใหญ่

ขนมเบื้องญวน

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้าไม่ทับน้ำแล้ว ๑ ถ้วย หัวกะทิ ๑/๒ ถ้วย ถั่วทองหรือถั่วเขียวคั่ว โม่ละเอียด ๑/๒ ถ้วย ไข่ ๑ ฟอง น้ำปูนใส เกลือ ขมิ้นผง

วิธีทำแป้ง กะทิตั้งไฟให้เดือด แล้วนำมานวดกับแป้งข้าวเจ้าและถั่วคั่ว ใส่ไข่ เกลือ ขมิ้นผงนวดให้เข้ากันดีแล้ว ใส่น้ำปูนใสละลายแป้งให้เหลวพอกรอกได้ กรองเตรียมไว้

ไส้ขนมเบื้อง กุ้งสดน้ำจืดสับ น้ำมันหมู หัวผักกาดเค็มหั่นละเอียด เต้าหู้หั่นเล็ก ๆ เกลือ พริกไทย รากผักชี ตำให้เข้ากัน น้ำตาล ใบมะกรูด

หั่นฝอย รวนกุ้งกับน้ำมันหมู ใส่กระเทียม พริกไทย รากผักชีที่ตำไว้ใส่น้ำตาล ชิมดูให้รสจัดปานกลาง ต้องเผือหัวผักกาดกับเต้าหู้สุกแล้วโรยด้วยใบมะกรูดหั่นฝอย ผักกาดเค็มล้างหั่นละเอียด เต้าหู้เหลืองหั่นเล็ก ๆ ถั่วงอกเด็ดราก ผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ ของเหล่านี้วางใส่ไว้เป็นกอง ๆ หรือจะแยกคนละจานก็ได้

กระทะตั้งไฟใส่น้ำมันให้ทั่ว ตักแป้งกรอกเป็นแผ่นใหญ่ โรยถั่วงอกบนแป้ง ใช้ฝาลังถึงเล็ก ๆ ปิดให้ถั่วงอกสุกสักครู่ จึงใส่ไส้ที่เตรียมไว้ทุกอย่าง หมุนกระทะโรยน้ำมันรอบ ๆ จนแป้งกรอบ พับครึ่ง แซะขึ้นใส่จานรับประทานกับอาจาด (แตงกวา หัวหอม พริกดอง น้ำส้ม เกลือ น้ำตาล)

ส้มฟักกุ้งสด

เครื่องปรุง กุ้งนาง ๑๐ ตัว (ไม่ใช้หัว) ข้าวสุก ๑ ถ้วย กระเทียม ๔ กลีบ เกลือ ๑ ช้อนชาพูน ไข่ ๑ ฟอง

ผักที่ใช้รับประทาน ขิง หอมหัวเล็ก มะนาว ผักกาดหอม ต้นหอม ผักชี พริกขี้หนู ถั่วลิสงคั่ว

วิธีทำ ปอกเปลือกกุ้ง (ควรล้างให้สะอาดก่อนปอก) หัวไว้ใช้อย่างอื่น เนื้อกุ้งใส่กระชอนผึ่งให้แห้งน้ำ กระเทียม เกลือ ใส่ครกโขลกใส่ข้าวสุกโขลกด้วย ใส่เนื้อกุ้งโขลกให้เข้ากันจนเหนียว ตักใส่ถาด

ละเลงหนาประมาณ ๒ เซนต์ เอาขึ้นนึ่งประมาณ ๒๐ นาที ยกลงเทน้ำทิ้งเสียบ้าง ตัดด้วยมีดคม ๆ ชิ้นละพอคำ บีบมะนาวให้ทั่วทิ้งไว้ให้เย็น จึงชุบไข่ทอด พอเหลืองสวยจัดใส่จาน จัดขิง หอม ผักกาดหอม ต้นหอม ผักชี พริก ถั่วลิสงคั่ว พร้อมไปด้วย

ทอดมันใบเยี่ย

เครื่องปรุง ถั่วทอง ๑ ลิตรเล็ก น้ำมันหมู ๑ กิโลกรัม หรือน้ำมันถั่ว ขมิ้น ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือป่น น้ำตาลทราย ส้มมะขามเปียก ๒ ปั้น พริกชี้ฟ้าแดง พริกไทย รากผักชี ต้นหอม

วิธีทำ ๑. ถั่วทอง เลือกผงและเม็ดด่างออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาด ใส่โม่ ๆ ให้แตกเป็น ๒ ซีก แช่น้ำไว้ ๑-๑ ๑/๒ ชั่วโมง

๒. โม่ถั่วที่แช่ไว้พอหยาบ ๆ ใช้ไม้พายคนให้ขึ้น ใส่เกลือ ๑ ช้อนชา และขมิ้น คนให้เข้ากัน

๓. ใส่น้ำมันในกระทะยกขึ้นตั้งไฟให้น้ำมันร้อน ใช้ช้อนตักถั่วปั่นเป็นก้อนทอดไปจนเหลือง ใช้ทัพพีโปร่งตักขึ้น

๔. คั้นส้มมะขามเปียกกับน้ำร้อน พริกชี้ฟ้าผ่าล้างน้ำ เอาเม็ดออกให้หมด แล้วหั่นโขลกให้ละเอียด ผสมกับน้ำส้มมะขาม เกลือ น้ำตาลชิมรสให้มีเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ สำหรับจิ้ม

ตือเท้าแซ

เครื่องปรุง หัวหมู ลิ้นหมู หูหมู ต้มหั่นบาง ๆ แตงกวา ผักกาดหอม ใบคื่นช่าย ใบตั้งโอ๋ มะเฟืองหรือสับปะรดหวาน ๆ ผักต่าง ๆ หั่นบาง ๆ เป็น

ชิ้นตามลักษณะเป็นใบก็ตัดหรือเด็ดเป็นใบ ๆ เป็นชิ้น ๆ ให้พอดี

วิธีทำ หัวหมู ลิ้นหมู หูหมู หั่นบาง ๆ ต้มอย่าให้เปื่อยมาก เทน้ำออก ดงเหมือนดงข้าว ให้ไอระเหยเก็บไว้ก่อน

ล้างผักทำสะอาด ใส่จาน จัดให้สวยงาม จะจัดมาต่างหากกับหมูหรือรวมกันก็ได้ รับประทานกับน้ำจิ้ม

น้ำจิ้ม น้ำและลูกบ้วยเจี่ยละลายกับน้ำตาลทรายแดง ถั่วลิสงคั่ว งาคั่ว เกลือ กระเทียม พริกแดง โขลกให้ละเอียด ใส่น้ำส้ม ตั้งไฟให้ข้น ๆ เปรี้ยว หวาน เค็ม รสจัด เผื่อผักและหมู คลุกคล้ายสลัด นอกจากจะใช้หัวหมูแล้ว จะใช้ปลาดิบสด ๆ ปลานึ่ง กุ้งสดลวกพอสุกแทนหมูก็ได้

ปลาแนม

เครื่องปรุง ปลาช่อนย่างแกะใช้แต่เนื้อ ๑ ถ้วย ข่าหั่น ๑๕ แว่น มะพร้าวขูดด้วยกระต่ายจีน ๑/๒ ถ้วย ข้าวคั่ว ๑/๒ ถ้วย หนังหมูหั่นแล้ว ๑ ถ้วย มันหมูแข็งต้มสุกหั่นเล็ก ๆ ยาว ๆ ๒ ช้อนโต๊ะ กระเทียมดองซอย ๑ ช้อนโต๊ะ หอมเล็กซอยฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ ผิวส้มซ่าหั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ ถั่วลิสงซอยฝอย ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ มะนาว น้ำตาล น้ำส้มซ่า

วิธีทำ คั่วมะพร้าวพอให้หายแฉะอย่าให้เหลือง ใส่ข่าหั่นโขลกพร้อมกันให้ละเอียด ใส่ปลาย่างลงโขลกด้วยกัน เข้ากันดีแล้ว ตักใส่ชามอ่าง ใส่เกลือ มะนาว น้ำส้มซ่า น้ำตาลทรายคลุกให้เข้ากัน ค่อย ๆ โรย

ผงข้าวคั่วทีละน้อย เคล้าไปใส่ไปจนกระจายดี ใส่หนังหมู มันหมู ชิมรสให้เปรี้ยว เค็ม หวาน เผื่อรสกระเทียมดองด้วย เมื่อรสดีแล้ว ใส่หอมหั่นฝอย ผิวส้มซ่า กระเทียมดอง ถั่วลิสงคั่ว คลุกให้เข้ากัน จัดใส่จาน โรยหน้าด้วยผิวส้มซ่า หอมฝอย พริกแดงเหลืองหั่นฝอย รับประทานกับผักกาดหอม

ไส้กรอกหมู

เครื่องปรุง เนื้อหมูปนมันสับละเอียด ๓ ถ้วย มะพร้าวขูดแล้ว ๑/๒ กิโลกรัม ไส้หมู ๑/๒ กิโลกรัม ไข่เป็ด ๑ ฟอง ต้นหอม ผักชี ๑ ถ้วย (หอมมากกว่าผักชี) น้ำปลา น้ำตาลปึก

เครื่องน้ำพริก พริกแห้ง ๕ เม็ด หอม ๒๕ หัว กระเทียม ๒๐ กลีบ ตะไคร้ ๑ ต้น ข่า ๕ แว่น พริกไทย ๕ เม็ด รากผักชีหั่น ๑ ช้อนชา เกลือ ถั่วลิสงคั่วใหม่ ๆ ๑/๒ ถ้วย ของทั้งหมดตำให้ละเอียด ถั่วลิสงใส่ทีหลังสุด เมื่อน้ำพริกละเอียดแล้ว ผสมหมูกับน้ำพริก กับหัวกะทิประมาณ ๑ ถ้วย คนให้เข้ากัน ใส่ไข่ ๑ ฟอง ใส่น้ำปลา น้ำตาล ใส่ต้นหอมผักชีหั่น ถ้าข้นไปเติมกะทิกลาง ๆ อีก ให้เนื้อไส้กรอกแฉะ ๆ เผื่อปิ้งจะได้ไม่แห้งมาก ตักใส่ใบตองปิ้งไฟดูตามชอบ กรอกไส้ที่ล้างสะอาดแล้ว ควรใช้ไส้เล็ก ๆ จึงจะสวย กรอกแล้วใช้เชือกกล้วยมัดเป็นเปราะ ๆ ขดเป็นวงในตับไม้ไผ่ ประกบกันสองข้างมัดไม้ให้แน่น วางตะแกรงใหญ่ลงบนเตาไฟอ่อน ๆ วาง

ใบตองทั้งก้านรองไส้กรอก และขี่ดข้างบนด้วยให้มิด ใช้กากมะพร้าวที่คั้นแล้วค่อย ๆ โรย ต้องการควันรมให้เหลืองหอม ต้องระวังเรื่องไฟอย่าให้ลุก ไส้กรอกจะแตก การปิ้งไส้กรอกหมูต้องระวังต้องคอยกลับเปิ่ดขี่ดใบตอง โรยกากมะพร้าว เสียเวลาคอยดูจนกว่าไส้กรอกเหลือง สุก สวย การใส่ไฟก็ต้องค่อย ๆ ใส่ทีละน้อย

วิธีทำข้าวคั่ว

ซาวข้าวสารแช่น้ำไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง จึงสงขึ้นยกกระทะขึ้นตั้งไฟร้อน ๆ ตักข้าวใส่กระทะครั้งละ ๔ ช้อนโต๊ะ คั่วพอเป็นสีนวล โม่ให้ละเอียดกรองด้วยผ้าขาวบาง

วิธีทำหนังหมูฝอย

หนังหมูที่ซื้อมาต้องขูดล้างให้สะอาด ต้มพอสุก ถ้าสุกมากไปแล่ลำบาก ล้างน้ำเย็นให้หมดยาง แล้วนำมาแล่บาง ๆ เช่นถ้าหนามากก็แล่สามแผ่น ใช้มีดคม ๆ ส่วนกว้างของหนังก็จะหั่นราว ๆ ๓ เซนต์หั่นซอยเป็นฝอยให้บางที่สุดที่จะบางได้ ถ้ายังไม่ใช้ตากแดดให้แห้งเก็บใส่ขวดไว้ แต่เก็บนานไม่ดีมักจะเหม็นหืน เวลาจะคลุกปลาแนมหรือยำ ต้มหนังหมูแห้งพอสุก เทใส่กระชอนบีบมะนาว ๒-๓ ซีกขยำจนขาว เทน้ำร้อนใส่ใช้ช้อนคนจนทั่ว ผสมน้ำเย็นพออุ่น ๆ ขยำล้างถ่ายน้ำจนหมดยางขาวสะอาดเทใส่กระชอน เอาน้ำร้อนเดือดราดอีกครั้งหนึ่ง ผึ่งไว้ในกระชอนให้สะเด็ดน้ำจนกว่าจะใช้

ห่อหมกปลา

เครื่องปรุง เนื้อปลาหั่นแล้ว ๒ ถ้วย กะทิคั้นข้น ๆ ๓ ถ้วย น้ำพริก ๒ ช้อนโต๊ะ ใบโหระพาเด็ดแล้ว ๑ ถ้วย ต้นหอมหั่นละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะพูน ผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ ๒ ช้อนโต๊ะพูน พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำปลา ๔ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล ๑ ช้อนชา ไข่เป็ด ๒ ฟอง ใบมะกรูดหั่นฝอย ใบตองสำหรับห่อหรือกระทง

วิธีทำ ปลาช่อนหรือปลากะพงและปลาทะเลอื่น ๆ ใช้ได้เกือบทุกอย่าง เอามาแล่ออกจากกระดูกแล้วหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ตวงให้ได้ ๒ ถ้วย ถ้าเป็นปลาก้างเสียดตามตัวมาก ต้องใช้ขูดด้วยช้อน เช่นปลากรายหรือปลาดาบยาวเป็นต้น

คั้นกะทิจากมะพร้าว ๗ ขีด ให้ได้กระทิข้น ๆ ๓ ถ้วย ตักหัวกะทิเอาไว้ใส่หน้าสัก ๓ ช้อนคาว ที่เหลือใส่ลงในอ่างดิน ๑ ถ้วย พร้อมกับเนื้อปลาและน้ำปลา ๓ ช้อนคาว ใช้พายไม้คนจนข้นจึงค่อย ๆ เติมกะทิไปจนหมด ตวงน้ำพริกใส่ลงคนต่อไปจนเข้ากันดีแล้วใส่ไข่ ๒ ฟอง และน้ำตาลทราย ๑ ช้อนชาลงคนต่อไปอีกนิดหน่อย ตักขึ้นใส่ใบตองปิ่ง ชิมรสดู ถ้าจืดจึงเติมน้ำปลาลงตามชอบ

ผักที่ใช้ล้างน้ำให้สะอาด สลัดน้ำให้แห้ง ใบโหระพาเด็ดเอาเอาแต่ใบ ต้นหอมหั่นละเอียด ผักชีเด็ดใช้แต่ใบ ใบมะกรูดฉีกก้านกลางออกหั่นฝอย พริกแดงผ่าแกะเมล็ดออกหั่นเฉียงเป็นฝอยพัก

ไว้ ใบตองที่จะใช้ห่อหรือทำกระทงเช็ดสะอาดแล้วจึงทำตามต้องการ

วิธีตักห่อหมกลงห่อนั้น หยิบใบผักวางนิดหน่อยก่อนตักเนื้อปลาที่ทำแล้วใส่ลงพอดี ตักหัวกะทิปนไข่ขาวใส่ลงข้างหน้า โรยผักทั้ง ๓ อย่างลง ยกขึ้นใส่ลังถึงบนน้ำเดือดประมาณ ๑๕ ถึง ๒๐ นาที แล้วแต่ห่อเล็กหรือใหญ่วิธีดูว่าสุกหรือยังให้สังเกตว่าขึ้นฟู เวลาเปิดลังถึงดูจึงจะสุกแน่

น้ำพริกห่อหมก

เครื่องปรุง พริกแห้ง ๗ เม็ด หอมปอกหั่น ๔ ช้อนโต๊ะพูน กระเทียมปอก ๔ ช้อนโต๊ะพูน ตะไคร้หั่น ๒ ช้อนโต๊ะพูน ข่าหั่นฝอย ๑ ช้อนชาพูน ผิวมะกรูดหั่น ๑/๒ ช้อนชา รากผักชีหั่น ๑ ช้อนชา พูน กระชายปอกหั่น ๑ ช้อนชา พูน ถั่วลิสงคั่ว ๑ ช้อนโต๊ะ พูน เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีโขลก พริกแห้งผ่าแกะเมล็ดออกล้างน้ำบิดให้แห้ง ใส่ครกพร้อมกับเกลือโขลกให้ละเอียดเสียก่อน แล้วจึงใส่ข่า ตะไคร้ รากผักชี ผิวมะกรูด ลงโขลกจวนละเอียดดีแล้ว จึงใส่หอมและกระชาย ถั่วลิสงลงโขลกทีหลัง จนละเอียดดีแล้ว ตักขึ้นใช้ได้

หมายเหตุ ห่อหมกนี้ไม่จำกัดแต่ปลา จะใช้เนื้อไก่หรือเนื้อหมูบดแทนปลาก็ได้ และของที่ใส่นึ่งก็เช่นกัน ไม่จำเป็นต้องใช้แต่ห่อหรือกระทง จะใช้พิมพ์เขียว พิมพ์ทอง มะละกอ ทำเป็นรูปต่าง ๆ ก็ได้ หรือจะใช้กะหล่ำปลีหรือผักกาดขาวห่อก็ได้ ถ้าจะใช้อย่างอื่นแทนห่อ

ต้องหั่นใบโหระพาเป็นฝอยเคล้าไปในตัว ไม่ต้องรองก้น หรือถ้าเป็นห่อหมกปลาดุกปลาไหล จะใช้เครื่องเหมือนแกงปลาไหลทุกอย่าง หั่นใส่ด้วยจึงจะอร่อยและไม่คาว

ปูทะเลผัดเห็ดสด

เครื่องปรุง เห็ดบัว ปูทะเล ต้นหอม ซีอิ๊วขาว แป้งมัน น้ำซุบ ผงชูรส พริกไทยป่น

วิธีทำ ปูทะเลต้มแกะใช้แต่เนื้อ ก้ามแกะให้เป็นรูปก้าม เห็ดบัวปอกล้างผ่าสอง ลวกน้ำเดือดตักแช่น้ำเย็นไว้ ต้นหอมตัดเป็นท่อน ๆ ใช้แต่ขาว ๆ ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใส่เห็ด ใส่ซุบผสมแป้งมัน ซีอิ๊วขาว ผงชูรส ใส่ต้นหอม ผัดให้เข้ากัน ใส่ปู เหยาะน้ำมันหมูนิดหน่อย ยกลงโรยพริกไทย

กุ้งอบ

เครื่องปรุง กุ้งชีแหตัวใหญ่ ๆ ขิง ต้นหอม ผงชูรส ซ๊อสมะเขือเทศ ซีอิ๊วขาว เกลือ น้ำตาล แป้งสิงคโปร์ แม่โขง

วิธีทำ กุ้งตัดหนวดผ่าครึ่งตัวตามยาวแบน ๆ ทั้งเปลือก เอาแป้งสิงคโปร์ละลายน้ำ เคล้ากุ้งให้ทั่ว เทน้ำทิ้ง เอาแป้งแห้ง ๆ คลุกกุ้งอีกครั้ง ทอดให้เหลืองกรอบ

น้ำตาล ๑ ช้อนชา ซ๊อสมะเขือ ๒ ช้อนโต๊ะ ผงชูรส ๑ ช้อนชา

ซีอิ๊วขาว ๒ ช้อนโต๊ะ ซ๊อสกระต่าย ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือนิดหน่อย เหล้าแม่โขง ๒ ช้อนโต๊ะ แป้งมัน ๑ ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากัน ขิงทุบหั่นละเอียด ต้นหอมหั่นละเอียด

ยกกระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน ใส่กุ้ง น้ำซ๊อสที่ผสมไว้ ปิดฝากระทะอบไว้นานประมาณ ๒ นาที เปิดฝาคนให้เข้ากัน เดือดทั่วดีแล้วรับประทานร้อน ๆ

ผัดกระเพาะหมูกับกงไฉ่

เครื่องปรุง กระเพาะหมู ๑ กระเพาะ กงไฉ่อย่างเค็ม ๑ ถ้วย กระเทียม ๕ กลีบ พริกไทย น้ำซุบ แป้งมัน ผงชูรส โซดาไบคาร์บอเนต ๒ ช้อนชา ซีอิ๊วขาว ขิงแก่

วิธีทำ ล้างกระเพาะหมูด้วยเกลือและแป้งมันให้สะอาด แล้วนาบในกระทะตั้งไฟร้อน ๆ จนแห้ง ตั้งน้ำใส่ขิงแก่ทุบ ๒–๓ ชิ้น ต้มจนน้ำเดือด ใส่กระเพาะต้มต่อไปจนสุกค่อนข้างเปื่อยมาก ๆ ตักขึ้นแช่น้ำเย็นหั่นชิ้นพองาม ละลายโซดาไบคาร์บอเนตลงในน้ำ แช่กระเพาะที่หั่นไว้ กงไฉ่ล้าง ตั้งกระทะใส่น้ำมันกระเทียมเจียวให้เหลือง ละลายแป้งมันด้วยน้ำซุบ ใส่ซีอิ๊ว ผงชูรสลงคนในกระทะ ใส่กงไฉ่ ช้อนกระเพาะจากที่แช่ไว้ใส่ ผัดจนเข้ากันชิมดู ตักขึ้นโรยพริกไทย ใช้ได้

แฮ่กึ๊น

เครื่องปรุง กุ้งนาง ๑ กิโลกรัม มันหมูแข็งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๑/๔ กิโลกรัม ไข่เป็ด ๑ ฟอง เกลือ ๑ ช้อนชา พริกไทย รากผักชี กระเทียม ผงชูรส ฟองเต้าหู้ ๑ แผ่นใหญ่

วิธีทำ ล้างกุ้งหักหัวเก็บไว้ทำอย่างอื่น ปอกเปลือกใช้แต่เนื้อ ชักเส้นดำออก ผึ่งไว้ให้แห้ง โขลกรากผักชีกระเทียมพริกไทยเกลือให้ละเอียด กะให้ได้ประมาณ ๑ ช้อนชา ใส่กุ้งลงโขลกไปทีละตัวสองตัวจนหมด ใส่มันหมู ไข่ ๑ ฟอง ลงเคล้าให้เข้ากันมาก ๆ ใส่ผงชูรส เคล้าเข้ากันดีแล้วลงตักทอดชิมดูนิดหน่อย เมื่อรสดี ห่อด้วยฟองเต้าหู้ พรมน้ำให้นุ่ม ตัดเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าใหญ่ ตักกุ้งที่โขลกไว้ห่อกลม ๆ ยาว ๆ ให้แน่น พับหัวพับท้าย ส่วนที่เท่านี้ห่อได้แฮ่กึ๊น กว้างขนาดเงินบาท ยาวประมาณ ๖–๗ นิ้ว ได้ ๕ อัน ใส่เรียงกันในลังถึงนึ่งในน้ำเดือดประมาณ ๑๐ นาที ยกลงเปิดฝาทิ้งไว้ให้เย็น แล้วจึงหั่นเป็นแว่น ๆ ทอด น้ำจิ้มจะใช้น้ำจิ้มเปรี้ยวหวาน หรือซ๊อสพริกหรือซีอิ๊วหวานก็ได้-

เนื้อผัดน้ำมันหอย

เครื่องปรุง เนื้อวัวสัน ต้นหอม พริกไทยป่น เกลือ โซดาไบคาร์บอเนต ซีอิ๊วขาว ผงชูรส แป้งมัน น้ำซุป น้ำมันหอย กระเทียม

วิธีทำ เนื้อ ๑/๒ กิโลกรัม หั่นเฉลบบาง ๆ ชิ้นกว้างพอควร ปั่นพริกไทยป่น เกลือ โซดาทำขนม ๑ ช้อนชา ผสมน้ำครึ่งถ้วยราดบนเนื้อขยำให้เข้ากัน ใส่ตู้เย็นไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง ต้นหอมตัดเป็นท่อน ๆ ใช้แต่หัวขาว ๆ

น้ำมันใส่กระทะตั้งไฟแรง ๆ ใส่กระเทียม ใส่เนื้อผัดเร็ว ๆ ใส่ซุบ แป้งมันละลาย ซีอิ๊วขาว ผงชูรส ชิมดูก่อนยกลงใส่ต้นหอม ตักใส่จานโรยพริกไทยป่น

ไก่หรือกุ้งชีแหผัดหน่อไม้กระป๋อง

เครื่องปรุง ไก่หรือกุ้งชีแหตัวโตปอกเปลือก ชักไส้ดำที่หลังเหลือหางไว้ จำนวนตามความต้องการ หน่อไม้กระป๋อง ซีอิ๊วขาว เกลือ ผงชูรส พริกไทย แป้งมัน น้ำซุบ กระเทียม

วิธีทำ ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ตีกระเทียม ใส่ไก่หรือกุ้งลงผัดให้สุก ใส่หน่อไม้กระป๋องตัดเป็นท่อน ๆ ผสมน้ำในกระป๋องกับแป้งมันใส่พอข้น ๆ ใส่น้ำซุบ ใส่ซีอิ๊ว เกลือ ผงชูรส ชิมดู

ลูกชิ้นกุ้งผัดโสภณ

เครื่องปรุง กุ้ง มันหมูแข็ง ซีอิ๊วขาว ผงชูรส โซดาไบคาร์บอเนต น้ำซุบ แป้งมัน กระเทียม เกลือ ผักกาดเขียวกาบโต ๆ (อย่างที่ใช้ทำผักกาดดอง)

วิธีทำ ผักกาดเขียวเจียนใบออกใช้แต่ก้าน ไม่ต้องล้างน้ำ เอาน้ำตั้งไฟให้

เดือด ใส่โซดาทำขนม ๒ ช้อนชา ใส่ผักทั้งก้านใหญ่ไม่ต้องปิดฝาหม้อ ต้มจนสุกค่อนข้างเปื่อย ตักแช่น้ำเย็นถ่ายน้ำอีกครั้ง ครั้งหลังแช่น้ำแข็งไว้ ก่อนแช่น้ำแข็งควรตัดเป็นท่อน ๆ เสียก่อน

กุ้งโขลกกับพริกไทยป่น เกลือ ผงชูรส เมื่อเข้ากันดีแล้ว ตักใส่อ่างใช้มือนวดไปทางเดียว ใส่แป้งมัน ๓ ช้อนโต๊ะ ไข่ ๑ ฟอง (สำหรับกุ้ง ๒ กิโลกรัม) ใส่มันหมูแข็งหั่นละเอียดเคล้าให้เข้ากัน ส่วนที่จะได้ทอดมันที่ดีคือ กุ้ง ๓ ส่วน มันหมู ๑ ส่วน แป้งมัน ๑/๒ ส่วน เมื่อนวด เคล้าได้ที่แล้ว ใช้มือกำบีบเนื้อลูกชิ้นให้รอดทางกำปั้น ใช้นิ้วชี้มือขวาชุบน้ำปาดออกเป็นก้อนกลม ๆ ใส่ในกระทะน้ำมัน เริ่มแต่น้ำมันร้อนทอดไปจนเหลือง

น้ำมันใส่กระทะ ใส่กระเทียม น้ำซุบ แป้งมัน ซีอิ๊ว ผงชูรส บรั่นดีนิดหน่อย ผักโสภณ ลูกชิ้นที่ทอดคนให้เข้ากัน ตักใส่จาน โรยพริกไทย

ผัดเนื้ออร่อย

เครื่องปรุง เนื้อวัว พริกแห้ง กะปิ หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ลูกผักชี ๒ ส่วน ยี่หร่า ๑ ส่วน มะพร้าว น้ำปลา น้ำตาล พริกชี้ฟ้า ใบโหระพา ใบส้มซ่าอ่อน ๆ แตงกวา หอมใหญ่ ส้มซ่า ผักดอง

วิธีทำ ๑. หั่นเนื้อเป็นชิ้นยาว ๆ บาง ๆ เหมือนจะแกง ตั้งกะทิข้น ๆ เคี่ยวเนื้อจนเปื่อย

๒. ผสมเครื่องแกงทั้งหมด ตำให้ละเอียด เอาน้ำพริกลงผัดกับเนื้อจนแตกมัน ใส่น้ำปลา น้ำตาล ชิมดู เคี่ยวไปจนเครื่องแกง

จับเนื้อ โรยพริกแดงตักใส่จาน รับประทานกับโหระพาดิบ ใบส้มซ่าอ่อน เนื้อส้มซ่าทั้งเปลือกหั่นบาง ๆ แตงกวาจัดให้สวย ผักดอง

หมูตั้ง

เครื่องปรุง หัวหมู ๑ หัว ลูกจันทน์เทศ ลูกโป๊ยกั๊ก เฮี่ยเลี่ยว พริกไทย กระเทียม ซีอิ๊วดำ เกลือ น้ำตาล ฟองเต้าหู้

วิธีทำ หัวหมูต้มให้สุก หั่นละเอียดเป็นฝอย แยกหูกับกระดูกอ่อนไว้ต่างหาก เนื้อหมู ๕ ถ้วย กะลูกจันทน์เทศคั่วป่น โป๊ยกั๊ก ผงเฮี่ยเลี่ยว รวมกันประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ ตำกระเทียมพริกไทยให้ละเอียด นำหมูที่หั่นใส่กระทะร้อน ๆ พอน้ำมันออก ตักออกเสียบ้าง กันหมูไว้ข้างกระทะ เจียวกระเทียม พริกไทยให้หอม ใส่หมูลงผัด ใส่หูกับกระดูกอ่อนลงก่อน ใส่น้ำปลา ซีอิ๊วดำ น้ำตาล เอาเครื่องที่ป่นไว้แร่งลงกระทะผัดคนให้ทั่ว เวลาผัดพรมน้ำไปเรื่อย ๆ จนหมูเปื่อย น้ำมันออก หมูแห้งเหลือ ๒ ใน ๓ ส่วน ปูฟองเต้าหู้ในพิมพ์ที่จะใส่ผัดไว้ลงใช้ฟองเต้าหู้ปิดบนให้เรียบร้อย ใช้ของหนัก ๆ ทับ ให้น้ำมันออก ต้องหาถาดรองน้ำมันไว้ ทับไว้ ๑ คืน หมูแน่นใช้ได้ หั่นบาง ๆ รับประทานกับแตงกวา ผักดอง ซีอิ๊วผสมพริก น้ำส้ม น้ำตาล

หอยแมลงภู่ทอด

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้า ๑ ส่วนแป้งท้าวยายม่อม (หรือแป้งมันอย่างดี) ๑ ส่วน

หอยแมลงภู่แกะแล้วล้างน้ำใส่กระชอนไว้ให้สะเด็ดน้ำ

ต้นหอม ผักชีหั่น ถั่วงอกเด็ดราก กระเทียมทุบสับปนเปลือกบ้าง

พริกไทยป่น น้ำปลาดี ผงชูรส ไข่เป็ด พริกแดง น้ำส้ม น้ำปูนใส

วิธีทำ ผสมแป้งข้าวเจ้า ๑ ส่วน แป้งมัน ๑ ส่วน น้ำผสมน้ำปูนใส ๓ ส่วน ผสมแล้วกะดูว่าพอแป้งติดหลังมือหนานิดหน่อยใช้ได้

โขลกพริกไทย กระเทียม รากผักชี น้ำปลา ผงชูรส คนลงในแป้ง ชิมรสให้พอดี

ตั้งกระทะแบน ๆ ใส่น้ำมันนิดหน่อย ตักแป้ง ๑ ทัพพี ตักเทราดลงไปให้แบน ๆ ใส่หอย แหวกตรงกลางแป้งใส่น้ำมันกับกระเทียมนิดหน่อย ใส่น้ำมันรอบ ๆ แผ่นแป้งพอเห็นข้าง ๆ สุกดีกลับแป้ง ถ้าต้องการใส่ไข่ก็ตอนนี้ ค่อย ๆ ตีไข่ละเลงไปทั่ว ๆ แผ่นแป้ง ใส่น้ำมันทอดให้เหลือง ใส่ถั่วงอกแอบไปข้าง ๆ พอสลดโรยพริกไทย ต้นหอมผักชี ตักใส่จาน ถั่วงอกรองก้นจาน รับประทานกับน้ำส้มพริกดอง

ก๋วยเตี๋ยวหลอด

เครื่องปรุง ก๋วยเตี๋ยวแผ่นใหญ่ ๑/๒ กิโลกรัม หมูสับ ๑/๒ กิโลกรัม กุ้งสับ ๑/๒ กิโลกรัม กระเทียม พริกไทย รากผักชี โขลกละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ ถั่วงอกเด็ดหาง ๑ ถ้วย ต้นหอมหั่น ๒ ช้อนโต๊ะ กระเทียมเจียว ซีอิ๊วขาว ผงชูรส แป้งมัน

น้ำจิ้ม ซีอิ๊วดำ น้ำส้ม พริกตำ น้ำตาลนิดหน่อย

วิธีทำ กุ้ง หมู เคล้ากระเทียมพริกไทย ผงชูรส ซีอิ๊วขาว แป้งมัน ถั่วงอก ต้นหอม

แผ่นก๋วยเตี๋ยวกะตัดให้พอดี เมื่อม้วนเครื่องแล้วไม่ใหญ่เกินไป ตักเครื่องที่ผสมไว้ห่อขนาดยาวพอตัดได้ ๓-๔ ชิ้น ม้วนให้แน่น เรียงในลังถึงที่ปูใบตองทาน้ำมันไว้ ทำจนหมดแป้งกับไส้นึ่งไว้ประมาณ ๒๐ นาที ยกลง ตักออกมาหั่นเป็นคำ ๆ รับประทานกับน้ำจิ้ม

เนื้อสวรรค์

เครื่องปรุง เนื้อวัวตรงตะโพก ๑ กิโลกรัม น้ำตาลปี๊บ ๑ ขีด น้ำปลา ๘ ช้อนโต๊ะ น้ำผึ้งอย่างดี ๑ ช้อนโต๊ะ ดินประสิว ๑/๒ ช้อนชา ลูกผักชี ๒ ช้อนโต๊ะ ยี่หร่า ๑ ช้อนโต๊ะ (ทั้งสองอย่างนี้คั่วป่นพอแหลก) ผงชูรส ๑ ช้อนชา

วิธีทำ แล่เนื้อแผ่นบาง ๆ ตามใจชอบ ดินประสิวป่น น้ำปลา น้ำตาล น้ำผึ้ง ผงชูรส ใส่เคล้ากับเนื้อให้ทั่ว ใส่ลูกผักชียี่หร่า หมักไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง ในตู้เย็น นำมาคลี่ตากในตะแกรงเป็นแผ่น ๆ ตากแดดจัด ๆ สักครู่กลับ อย่าตากให้แห้งมาก เวลาทอดจะแข็งไป ไม่อร่อย แห้งดีแล้ว ทอดในน้ำมัน อย่าให้ไฟแรงนักเพราะเนื้อบางไหม้ง่าย

ปอเปี๊ยะสด

เครื่องปรุง หมูสามชั้น ๒ ขีด เต้าหู้เหลือง ๑ แผ่น ปลาหมึกแห้ง ๑ ตัว กุ้งนาง ๓ ตัว ไข่เป็ด ๒ ฟอง ถั่วงอกลวก ๒ ถ้วย ผักกาดหอม ต้น

หอม แตงกวา พริกแดง ลูกเกี้ยมบ๊วยดอง ๕ ลูก ซีอิ๊วขาว น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา แป้งสาลี ๑ ช้อนโต๊ะ แป้งมัน ๑ ช้อนโต๊ะ พริกป่น แป้งปอเปี๊ยะ มัสตาด

วิธีทำ ล้างหมู กุ้ง ต้มให้สุกหั่นบาง ๆ เต้าหู้เหลืองหั่นบาง ๆ เล็ก ๆ ยาว ๆ ทอดไข่ กรอกบาง ๆ หั่นฝอย แตงกวาหั่นขวางลูกบาง ๆ ถั่วงอกเด็ดหางลวกน้ำร้อน ผักกาดหอมแล่ก้านออกตัดท่อน ๆ ต้นหอมตัดใบออกบ้างเหลือเป็นต้น ๆ ยาวขนาด ๕ นิ้วฟุต พริกแดงหั่นขวางเม็ด

เอากระทะตั้งไฟใส่น้ำตาล ๑ ช้อน ผัดให้เหลือง ใส่ซีอิ๊ว น้ำปลา ผัดให้เข้ากัน ใส่หมู ปลาหมึกแช่น้ำหั่นชิ้นเล็ก ๆ ยาว ๆ แล้วผัดให้เข้าดี เติมน้ำซุบ ๒ ถ้วย ใส่ลูกเกี้ยมบ๊วย เต้าหู้ เคี่ยวไปจนปลาหมึกและหมูนุ่ม น้ำปลา น้ำตาลจับเนื้อเป็นสีน้ำตาลอ่อน ๆ เคี่ยวไปจนน้ำเหลือ ๑ ถ้วย ตักเนื้อขึ้นให้หมด ละลายแป้งมันลงคน ใส่พริกป่นนิดหน่อย เติมน้ำตาล ชิมรสเค็ม หวานเผ็ดเล็กน้อย ไว้เป็นน้ำสำหรับทาหน้า

แป้งสาลีเปียกไว้สำหรับทำแป้งให้ติดเวลาห่อ

แป้งปอเปี๊ยะขนาดกลาง วางบนเขียง ใช้พายป้ายน้ำที่ผสมไว้นิดหน่อย วางผักกาดหอม ถั่วงอก แตงกวา หยิบเครื่องทั้งหมดใส่อย่างละพอควร ห่อให้แน่นพับหัวท้ายติดแป้งเปียก เวลารับประทานตัดเป็นคำ ๆ แต่ยังอยู่ในลักษณะห่อเช่นนั้นใส่จาน ทาหน้าด้วยน้ำที่ผสมไว้ รับประทานกับต้นหอม พริกแดง มัสตาด

ปอเปี๊ยะทอด

เครื่องปรุง หมูสับ กุ้งต้มหั่น ไก่ต้มฉีก วุ้นเส้นแช่น้ำตัดสั้น ๆ เห็ด หอมหั่นฝอย มันแกวหั่นฝอย ไข่ รากผักชี เกลือ กระเทียม พริกไทยตำ น้ำตาลทราย แป้งปอเปี๊ยะ แป้งเปี่ยก

วิธีทำ ของทุกอย่างรวมกันเคล้าให้ทั่ว ห่อแป้งปอเปี๊ยะเป็นคำ ๆ ติดแป้งเปี่ยก ทอดให้เหลืองกรอบ ตักใส่ถาดปูกระดาษ ทอดจนหมดแป้งที่ห่อไว้

น้ำจิ้ม กระเทียม พริกแดง หัวไชเท้าหั่นฝอยแช่เกลือคั้นน้ำ บีบให้แห้ง เกลือ น้ำตาล น้ำส้ม

ตำกระเทียม พริกแดง ให้ละเอียด ใส่หัวไชเท้าโขลกให้ละเอียดหยาบ ๆ ผสมกับเกลือ น้ำตาล น้ำส้ม ตั้งไฟเคี่ยวให้ข้นมาก ๆ ชิมรสเปรี้ยว หวาน เค็ม

กุ้งบาบีคิว

เครื่องปรุง กุ้งสด ปอกเหลือหางไว้ เนื้อสับปะรด หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมพอคำ พริกหยวกฝรั่ง หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม ลวกน้ำร้อนพอสุก เหล้าบรั่นดี หรือแม่โขง ๒ ช้อนโต๊ะ

น้ำบาบีคิวกุ้ง น้ำสับปะรด ๑ ถ้วย ซ๊อสพริก ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำปลาญี่ปุ่น ๑/๔ ถ้วย กระเทียมตำละเอียด ๑ ช้อนชา น้ำตาลทราย ๑ ช้อนชา น้ำมันพืช ๒ ช้อนโต๊ะ ผสมของทั้งหมดนี้ตั้งไฟพอเดือด เย็นแล้วเคล้า

กุ้งหมักไว้ประมาณ ๑/๒ ชั่วโมง ผสมเหล้าลงด้วย นำกุ้งเสียบไม้สลับกับสับปะรดและพริกหยวก กะไม้หนึ่งพองามปิ้งไฟแรง ๆ ข้างละ ๒ นาที ขณะปิ้งควรพรมน้ำที่ผสมทาไปด้วย

เนื้อบาบีคิว

เครื่องปรุง เนื้อสันใน ไส้กรอกสด เบคอน หอมฝรั่งหัวเล็ก ๆ มันฝรั่งหัวเล็ก ๆ พริกหยวกเม็ดใหญ่ สับปะรดหวาน ๆ ไม้สำหรับปิ้ง ของเหล่านี้กะตามจำนวนที่ต้องการ

วิธีทำเนื้อ หั่นเนื้อสันแล่พังผืดออกให้หมด ตัดขวางเส้น ชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้าหนา ๑/๒ นิ้ว กว้างยาวพอคำ หมักในน้ำซ๊อส มีน้ำมันพืช ๒ ถ้วย หอมหัวใหญ่สับ ๒ หัว กระเทียมสับ ๒ กลีบ ขิงแก่สดตำละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๒ ช้อนชา น้ำส้มสายชู ๑ ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น ๑ ช้อนชา มัสตาดผง ๑ ช้อนชา เหล้าวิสกี้ ๑/๒ ถ้วย

ผสมของทั้งหมดด้วยกัน เคล้าเนื้อให้ทั่วหมักไว้ในตู้เย็นนาน ๆ ถึง ๒๔ ชั่วโมง ก่อนใช้ก็ได้ เนื้อจะได้เปื่อยและซ๊อสเข้าเนื้อดี

หอมฝรั่ง มันฝรั่ง ปอกเปลือกต้มพอสุก

พริกหยวกเม็ดใหญ่ หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดเนื้อ

สับปะรด ปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดเนื้อ

ไส้กรอกสดขนาดเล็ก จะใช้เป็นชิ้นเล็ก ๆ สั้น ๆ ที่มีขายอยู่แล้วก็

ได้หรือจะตัดจากชิ้นยาวชิ้นหนึ่ง ตัดเป็น ๔ ชิ้นก็ได้

เบคอน ตัดเป็นชิ้น ๆ ยาวสัก ๑ นิ้ว

ก่อนเวลาจะรับประทาน นำเนื้อมาเสียบไม้สลับกับผักและไส้กรอก เบคอน ตามแต่จะเห็นงาม ควรให้เนื้อและเบคอนชิดกันเพื่อน้ำมันเบคอนจะได้ไปผสมกับเนื้อเวลาปิ้ง ทำให้หอมขึ้น ข้อสำคัญต้องเสียบชิด ๆ กัน เมื่อเวลาปิ้งไม้จะได้ไม่ไหม้

ซ๊อสสำหรับเวลาปิ้ง ซ๊อสวูสเตอร์ ๑ ถ้วย น้ำมันพืช ๑ ถ้วย ซ๊อสมะเขือเทศ ๑ ถ้วย น้ำส้มสายชู ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทรายแดง ๑/๒ ถ้วย พริกไทย ๑ ช้อนชา หอมสับ ๒ หัว แป้งสาลีนิดหน่อย

วิธีทำ น้ำมันใส่หม้อ ใส่หอมเจียวพอสุก ใส่เครื่องทั้งหมดลงผสมตีให้เข้ากัน ชิมดูให้รสจัด เคี่ยวไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๑๕ นาที ใส่แป้งสาลีละลายลงนิดหน่อย ไม่ต้องข้นมาก ใช้พรมเนื้อเวลาปิ้ง

สลัดเนื้อสันผักสด

เครื่องปรุง เนื้อสันใน ๑ กิโลกรัม ล้างให้สะอาดเลาะพังผืดออกให้หมด แขวนให้น้ำตกประมาณ ๑ ชั่วโมง

ผสมน้ำคลุกเนื้อ น้ำมันสลัด ๓ ช้อนชา ซ๊อสกระต่าย ๒ ช้อนโต๊ะ มัสตาด ๑/๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑ ช้อนชา พริกไทย ๑/๒ ช้อนชา หอมหัวใหญ่สับละเอียด ๑ หัว ผักชีหั่นละเอียด ๑ ช้อนชา ผสมของทั้งหมดตีให้เข้ากัน

วิธีทำเนื้อ หั่นเนื้อที่ตากไว้ตามขวางเส้น ใช้ค้อนสำหรับทุบเนื้อทุบให้นุ่ม เทน้ำที่ผสมลงเคล้าแรง ๆ หมักไว้ ๒ ถึง ๓ ชั่วโมงในตู้เย็น

วิธีทอด ตั้งกระทะแบน ๆ ใส่น้ำมันพืชผสมเนย ๑ ช้อนโต๊ะ พอน้ำมันร้อนใส่เนื้อที่หมักไว้ลงทอด นาน ๕ นาที กลับอีกข้างหนึ่งนาน ๓ นาที ตักใส่จาน ควรทอดทีละชิ้น ไฟแรง ๆ ถึงจะดี

ผักที่ใช้รับประทาน มี มะเขือเทศ ต้นหอม ผักกาดหอม จัดผักไว้ในจานข้างหนึ่ง แอบเนื้อไว้จานละชิ้นหรือสองชิ้น ราดหน้าน้ำสลัดน้ำใส เสริฟทีละคนหรือจะจัดเนื้อเป็นจานใหญ่ แยกผักต่างหากก็ได้

น้ำสลัด เกลือ น้ำตาลทราย น้ำส้ม ผสมละลายให้เข้ากัน ชิมดู ใส่น้ำมันสลัดพอควร เติมมัสตาดผง พริกไทย และกระเทียมตำละเอียดนิดหน่อย ใส่ขวดเขย่าให้เข้ากัน ใช้ราดบนผักสลัด

สลัดกุ้ง

เครื่องปรุง กุ้งชีแหตัวโต ๆ แป้งสาลี ผงขนมปัง เกลือ พริกไทย มะนาว น้ำมันหมู ไข่ ผักกาดหอม มะเขือเทศ แตงกวา หอมใหญ่ ผักเหล่านี้ล้างน้ำด้วยน้ำด่างทับทิมให้สะอาด หั่นจักให้สวยงามตามใจชอบ

วิธีทำ กุ้งปอกไม่ใช้หัว เหลือหางไว้ ล้างสะอาด ใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำดี แล้วบีบมะนาวโรยเกลือ พริกไทย เคล้าพักไว้

ก่อนรับประทานนำกุ้งคลุกกับไข่ เกลือกผงขนมปังหรือแป้งสาลี ทอดจนเหลืองใช้ ได้จนหมดกุ้ง

นำผักจัดใส่จานสลัดให้สวยงาม กุ้งที่ทอดแล้ววางข้างบนต้องเสริฟทันทีที่กุ้งยังร้อน ๆ อยู่ พร้อมกับน้ำสลัดชนิดข้น

น้ำสลัดมายองเนส ไข่แดง ๑ ฟอง มัสตาด ๑ ช้อนชา น้ำตาลทรายละเอียด ๑ ช้อนชา เกลือ ๑/๒ ช้อนชา ครีม ๑ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ๑/๒ ช้อนชา น้ำส้มหรือน้ำมะนาว ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำมันสลัดใหม่ ๆ ๑ ถ้วย

วิธีทำ ผสมไข่แดง มัสตาด น้ำตาล เกลือ พริกไทย ตีให้ขึ้น เติมมะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ ใส่ครีมตีไปเรื่อย ๆ ผสมน้ำมันสลัดทีละช้อน ตีไปเรื่อยอย่าหยุด จนหมดน้ำมัน ๑ ถ้วย ใส่มะนาวอีก ๑ ช้อนโต๊ะที่เหลืออยู่ตีให้เข้ากัน ใส่ตู้เย็นไว้จนกว่าจะใช้

เนื้อตุ๋น

เครื่องปรุง เนื้อซี่โครงวัว ๑ กิโลกรัม เอ็น ๑/๒ กิโลกรัม ตะไคร้ ๓ ต้น ข่า ๑ ท่อน ยาว ๓ นิ้ว พริกไทยเม็ด ๑ ช้อนโต๊ะ คื่นฉ่าย ต้นหอม ผักชี อย่างละประมาณ ๔ ต้น ใช้ทั้งราก ล้างสะอาดมัดรวมกัน อบเชย ๑ ชิ้น ยาว ๓ นิ้ว ซีอิ๊วขาว ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำปลา ๖ ช้อนโต๊ะ ผงชูรส แป้งมัน ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำ ๙ ถ้วย

วิธีทำ ล้างเนื้อให้สะอาด ตัดเป็นท่อน ๆ เอ็นตัดตามขวาง ใส่หม้อตุ๋นใส่น้ำ ๙ ถ้วย น้ำปลา ๒ ช้อนโต๊ะ ใส่ตะไคร้ ข่า พริกไทย มัดต้นคื่นช่าย หอม ผักชี อบเชย ลงไป ตุ๋นไปพอเปื่อยดี ตักขึ้นให้เย็นกรองน้ำใส่อีกหม้อ หั่นเนื้อและเอ็นเป็นชิ้นพอคำ ใส่กลับคืนหม้อตุ๋นต่อไปจนเปื่อยดี ถ้าน้ำน้อยเติมน้ำอีก เมื่อได้ที่แล้ว ผสมแป้งมันซีอิ๊วขาว ตักใส่ชามที่รองด้วยผักกาดหอม โรยพริกไทย ผงชูรส ผักชี รับประทานกับน้ำส้มพริกเหลืองตำ

แซนวิชไก่

เครื่องปรุง อกไก่ต้มสุกสับละเอียด ๑ ถ้วย แฮมปนมันนิดหน่อยสับเหมือนไก่ ๑ ถ้วย กะหล่ำปลีหั่นฝอย ๆ ดอง ๑/๒ ถ้วย น้ำมายองเนส ผักกาดหอม ขนมปังสด เนยสด

วิธีทำ หั่นขนมปัง ตัดขอบแผ่นหนึ่งทามายองเนส อีกแผ่นทาเนย ตัดใบผักกาดหอมซ้อนขนมปังทามายองเนสอีกครั้ง ผสมเนื้อไก่ แฮม ผักดองใส่มายองเนสด้วย คลุกให้เข้ากัน วางบนผักกาดหอมเอาขนมปังแผ่นที่ทาเนยประกบกัน ตัดด้วยมีดคมๆ ทะแยงมุม เป็นรูปสามเหลี่ยม

แซนวิชปูทะเล

เครื่องปรุง ปูทะเลต้มสุกแกะแต่เนื้อ ๑ ถ้วย ก้านผักกาดหอมหั่นละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำสลัดมายองเนส ๑/๔ ถ้วย มะเขือเทศสุกลูกกลาง ๆ (เลือกลูกกลม ๆ สวย ๆ) ขนมปัง เนย

วิธีทำ มะเขือเทศลวกลอกเปลือก ผ่าขวางลูกหนา ๑/๔ นิ้ว พักไว้ ผสมปู ผักกาดหอม มายองเนสเข้าด้วยกัน ขนมปังตัดขอบตัดเป็นรูปวงกลมเหมือนมะเขือเทศ แผ่นหนึ่งทาเนย อีกแผ่นทามายองเนส วางมะเขือเทศ ๑ ชิ้น ลงบนขนมปังที่ทาแล้ว วางเนื้อปูให้เต็มชิ้นมะเขือเทศ เอาขนมปังอีกแผ่นที่ทาเนยประกบกันให้แน่น รูปกลม

แซนวิชเนื้ออบ

เครื่องปรุง เนื้อสันทาเกลือ พริกไทยอบ หอมหัวใหญ่ เกลือ พริกไทย มะนาว ขนมปัง เนย

วิธีทำ หั่นเนื้ออบเป็นชิ้นยาว ๆ บีบมะนาวใส่เกลือนิดหน่อย ชิมดู ขนมปังหั่นบาง ๆ ตัดขอบ ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ทาเนยทั้ง ๒ แผ่น วางเนื้อบนขนมปังซ้อนด้วยหอมใหญ่ หั่นบาง ๆ ฝอย ๆ ๒-๓ ชิ้น ซ้อนด้วยเนื้ออบอีกชั้นหนึ่ง แล้วประกบด้วยขนมปังที่ทาเนยไว้ให้แน่น รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า

หมายเหตุ แซนวิชนี้จะทำมากน้อยเท่าใดก็กะตามใจชอบ ไส้จะใช้อะไรก็ได้แล้วแต่จะพลิกแพลง

แกงต่าง ๆ

น้ำพริกแกงเผ็ด

พริกแห้งตั้งแต่ ๗–๒๕ เม็ด หอมขนาดกลาง ๒๕ หัว กระเทียม ๒๕ กลีบ ลูกผักชี ๑ ช้อนโต๊ะ ลูกยี่หร่า ๑/๒ ช้อนชา พริกไทย ๗–๘ เม็ด ข่าหั่นบาง ๆ ๔ แว่น ตะไคร้หั่น ๑ ช้อนโต๊ะ ผิวมะกรูด ๑/๔ ช้อนชา รากผักชีหั่น ๑ ช้อนชา กะปิ ๑ ช้อนชา เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ

น้ำพริกแกงคั่ว

พริกแห้ง ๕–๑๑ เม็ด ข่าหั่นยาว ๆ ๒ แว่น ตะไคร้หั่น ๑ ช้อนโต๊ะ หัวหอมขนาดกลาง ๒๐ กลีบ กระเทียมขนาดกลาง ๒๐ กลีบ ปลาย่างกรอบ ๑/๒ ถ้วย

น้ำพริกแกงกะหรี่

ลูกผักชี ๑ ช้อนชา ยี่หร่า ๑/๒ ช้อนชา อบเชยป่น ๑ หยิบมือ กระวาน ๓ ลูก กานพลู ๕ ดอก เทียนข้าวเปลือกครึ่งช้อนชา หอม ๓๐ หัว กระเทียม ๒๐ กลีบ ขิง ๓ แว่น พริกแห้ง ๒ เม็ด เกลือพอควร

แกงฉู่ฉี่

เหมือนกับแกงคั่ว แต่ไม่ต้องใส่ปลากรอบโขลกไปด้วย

น้ำพริกพะแนง

พริกแห้ง ๗–๒๕ เม็ด หอมขนาดกลาง ๒๕ กลีบ กระเทียม ๒๕ กลีบ ข่าหั่นบาง ๆ ๔ แว่น ตะไคร้หั่น ๑ ช้อนโต๊ะ ลูกผักชี ๑ ช้อนโต๊ะ ลูกยี่หร่า ๑ ช้อนชา ถั่วลิสงคั่ว ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ กะปิ ๑/๒ ช้อนชา

น้ำพริกแกงมัสหมั่น

พริกแห้ง ๗–๒๐ เม็ด ลูกผักชี ๑ ช้อนโต๊ะ ยี่หร่า ๑ ช้อนชา กานพลู ๕ ดอก อบเชย ๑ ชิ้น ขนาด ๒ เซนต์ กระวาน ๕ ลูก หอมเผา ๑๐ กลีบ (เครื่องเทศทุกอย่างต้องคั่วให้หอม)

เครื่องใส่ผสมข้างนอก ขิงสดหั่นฝอย ๒ ช้อนโต๊ะ ถั่วลิสงคั่ว ๑ ถ้วย อบเชยชิ้นเล็ก ๆ ๑ ชิ้น ใบกระวาน ๑๐ ใบ ลูกกระวาน ๒๐ ลูก

เครื่องแกงส้ม

พริกแห้ง ๕–๑๕ เม็ด หัวหอม ๑๕ หัว กระเทียม ๕ กลีบ ข่าหั่นบาง ๆ ๕ แว่น กะปิ ๑/๒ ช้อนชา เกลือ เนื้อปลาหรือเนื้อกุ้งโขลกน้ำแกง

แกงส้มของชาวใต้

พริกสด (จะใช้พริกเหลืองหรือพริกขี้หนูก็ได้ตามชอบเผ็ดมากหรือน้อย) ตะไคร้ต้นเขื่อง ๆ ๑ ต้น หัวหอม ๑๐ หัว กระเทียม ๒๐ กลีบ ขมิ้นสด ๑ ท่อน ยาวประมาณ ๓ เซนติเมตร ความเปรี้ยวมักจะใช้ใบมะดันอ่อน

แกงต้มส้ม

หัวหอม ๕ หัว กระเทียม ๕ กลีบ รากผักชีหั่น ๑ ช้อนชา พริกไทย ๑๑ เม็ด กะปิ ๑/๒ ช้อนชา ขิงหั่นบาง ๆ ๓ แว่น

เครื่องใส่ข้างนอก ขิงหั่นฝอย ต้นหอมตัดเป็นท่อน ๆ

เครื่องแกงต้มปลาร้า

หัวหอมเผา ๒๐ หัว กระเทียมเผา ๒๐ กลีบ ข่าเผาหั่นบาง ๆ ๗ แว่น ตะไคร้หั่น ๑ ถ้วย เนื้อปลาย่างหรือปลาต้ม ๓ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ๑๐ เม็ด รากผักชี ๑ ช้อนชา ปลากุเลา ๑ ชิ้น หรือปลาร้าต้ม ๒ ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกงหมูเทโพ

พริกแห้ง ๗–๒๐ เม็ด เกลือเม็ด ๑ ช้อนโต๊ะ ข่าหั่นบาง ๆ ๗ แว่น ตะไคร้หั่น ๑ ช้อนโต๊ะ ผิวมะกรูด ๑ ช้อนชา รากผักชีหั่น ๑ ช้อนชา หัวหอมหัวขนาดกลาง ๆ ๒๐ หัว กระเทียม ๒๐ กลีบ ยี่หร่า ๑/๒ ช้อนชา กะปิ ๑ ช้อนชา

เครื่องใส่นอกเครื่องปรุง ใบมะกรูดฉีก เปลือกมะกรูด

เครื่องแกงหมูตะพาบน้ำ

พริกแห้ง ๗–๒๐ เม็ด เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ ข่า ๗ แว่น ตะไคร้หั่น ๑ ช้อนโต๊ะ รากผักชีหั่น ๑ ช้อนชา พริกไทย ๑๐ เม็ด หัวหอมขนาดกลาง ๒๐ หัว กระเทียม ๒๐ กลีบ กะปิ ๑ ช้อนชา

เครื่องใส่นอกเครื่องแกง มะอึก ระกำ มะขามเปียก มะเขือเทศลูกเล็ก ๆ อย่างใดอย่างหนึ่ง ใบมะกรูด ใบโหระพา พริกแดง–เขียว รสเค็ม เปรี้ยว หวาน

น้ำพริกผัดพริกขิง

พริกแห้ง ๑๒ เม็ด หอมขนาดกลาง ๒๕ หัว กระเทียม ๒๕ กลีบ ข่า ๗ แว่น ตะไคร้หั่น ๒ ช้อนโต๊ะ ผิวมะกรูด ๑/๔ ช้อนชา รากผักชีหั่น ๑ ช้อนชา กุ้งแห้งหรือปลากรอบ ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ ใบมะกรูดหั่นฝอยละเอียด ๆ

วิธีผัด โขลกเครื่องทั้งหมดละเอียดแล้ว ตักน้ำมันหมูใส่กระทะพอควร กะให้ชุ่มพอดีเมื่อผัดแล้ว พอน้ำมันร้อน ใส่พริกขิงลงผัดใส่น้ำปลาน้ำตาลตามชอบ ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย ถ้าต้องการจะใส่หมูหรือกุ้งสดหรือผักเช่น ถั่วฝักยาว ผักบุ้งก็ได้

น้ำพริกแกงดอกขี้เหล็ก

พริกแห้ง ๑๐ เม็ด หอม ๗ หัว กระเทียม ๕ หัว ข่า ๕ แว่น ตะไคร้หั่นละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ กระชายหั่นละเอียด ๑๐ ราก เกลือเม็ด ๑ ช้อนชา พริกไทย ๑๐ เม็ด น้ำปลาร้า น้ำปลา ชิมดูให้รส เค็ม มัน หอมกระชาย จะใช้หมูย่าง เป็ดย่าง แกงแทนเนื้อย่างก็ได้

เครื่องแกงเลียง

ปลาช่อนย่างแกะแต่เนื้อ ๑/๒ ถ้วย หอมหั่นฝอย ๓ ช้อนโต๊ะ กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ๗ เม็ด กระชายหั่นฝอย ๒ ราก น้ำต้มกระดูกหมูหรือน้ำไก่

น้ำพริกแกงเขียวหวาน

พริกขี้หนูสีเขียว ๒๕ เม็ด พริกชี้ฟ้าเขียว ๑๕ เม็ด หอมขนาดกลาง ๒๕ หัว กระเทียม ๒๕ กลีบ ลูกผักชี ๑ ช้อนโต๊ะ ลูกยี่หร่า ๑/๒ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ๗-๘ เม็ด ข่าแว่นบาง ๆ ๔ แว่น ตะไคร้หั่น ๑ ช้อนโต๊ะ ผิวมะกรูด ๑/๒ ช้อนชา รากผักชี ๑ ช้อนชา กะปิ ๑ ช้อนชา เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ

(ถ้าต้องการให้น้ำแกงเขียวมาก ๆ จะใช้ใบพริกหรือใบผักชีตำพอควร คั้นด้วยหางกะทิแต่อย่าให้ติดกากเลย กรองผสมลงเวลาผัดน้ำพริกก็ได้

น้ำพริกเผาคลุกข้าว

พริกแห้ง หอม กระเทียม ซอยเจียวให้เหลือง กุ้งแห้งหรือปลากรอบทอดให้เหลือง

กะปิปิ้งไฟ น้ำส้มมะขาม น้ำปลา น้ำตาล น้ำมันหมู โขลกของแห้งทีละอย่างให้ละเอียด แล้วรวมกันโขลกอีกครั้งหนึ่ง ผัดน้ำมัน ใส่น้ำปลา น้ำตาล ตามชอบ ของควรกะแล้วแต่จะทำมากน้อย

พริกเผาใส่แกงต้มยำ

พริกแห้ง หอม กระเทียมเผา รากผักชีล้างสะอาด หั่นตำให้ละเอียด ผสมน้ำปลา น้ำตาล มะนาว สำหรับใส่แกงต้มยำ หรือคลุกยำบางชนิด

วิธีทำไข่เค็ม

ไข่เป็ดสด ๆ เลือกแดง ๆ ๕๐ ฟอง ล้างเปลือกให้สะอาด

เกลือเม็ด ๒ ถ้วย น้ำ ๗ ถ้วย ต้มให้เดือด กรองแล้วทิ้งไว้ให้เย็น

นำโอ่งหรือไห พอที่จะบรรจุไข่ได้ ล้างสะอาดตากแดดให้แห้ง บรรจุไข่ให้เต็ม ระวังอย่าให้ไข่แตก เทน้ำเกลือที่เย็นแล้วใส่ให้ท่วม ใช้ไม้ไผ่ขัดกัน ขัดไว้เหนือไข่ให้ไข่จมน้ำตลอดเวลา เก็บไว้นาน ๒๕ วัน ใช้ได้

วิธีทำหัวผักกาดเค็ม

หัวไชเท้าสด ๆ หัวกลาง ๆ ๕๐ หัว ล้างสะอาดไม่มีดินติด ผ่าสองตามยาวหัวจุกไม่ใช้ เกลือป่น ๒ ถ้วย

นำหัวผักกาดใส่อ่างดินเคลือบ (ชนิดกวนห่อหมก) โรยเกลือเคล้าให้ทั่วทิ้งไว้ ๑ คืน น้ำผักจะออก เช้าขึ้นใช้ตะแกรง ถ้ามากใช้เสื่อลำแพนปู ตากหัวผักกาด แดดพอหมาด เก็บใส่อ่างเคล้ากับน้ำเกลือหมักต่อไป รุ่งขึ้นนำออกตากอีก ทำเช่นนี้จนน้ำแห้ง ผักกาดเป็นสีน้ำตาลอ่อน เนื้อผักกาดนุ่ม เก็บใส่ไหอัดให้แน่น ใช้ได้นาน

วิธีทำตั้งไฉ่

กะหล่ำปลีหั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ก้านแข็งก็เลือยออกหั่นเหมือน ๆ กัน ตากแดดพอสลด ๕ กิโลกรัม กระเทียมดิบปอกหั่นสับละเอียด

๔ ถ้วยตวง น้ำตาลทรายแดง ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๓/๔ ถ้วย เหล้าข้าวหมาก ๑/๔ ถ้วยสำหรับเคล้า ของทุกอย่างผสมเคล้าให้เข้ากัน อัดใส่ขวดตากแดดไว้ทั้งขวด ๒ อาทิตย์ใช้ได้

การดองผักต่าง ๆ

ผักที่ใช้มี แตงต่าง ๆ ผักบุ้ง กะหล่ำปลี ดอกกะหล่ำ มะเขือเปราะ แครอต หัวหอม หัวไชเท้า ผักเหล่านี้ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยช้ำ

เครื่องปรุง น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาลทราย สารส้ม น้ำเปล่า

วิธีทำ ผักต่าง ๆ หั่นหรือจักสลักตามชอบ นำผักลงล้างในน้ำเกลืออุ่น ๆ พอผักนุ่ม ตัดเป็นอย่าง ๆ ใส่ตะแกรง ผึ่งไว้จนเย็น บรรจุลงในขวดที่จะดอง

น้ำส้ม น้ำตาล เกลือ สารส้มนิดหน่อย ชิมดูให้เปรี้ยว หวาน เค็มจัด ๆ กรองให้สะอาด เคี่ยวต่อไปจนข้นเป็นยางมะตูมอ่อน ๆ ยกลงทิ้งไว้เย็น เทใส่ขวดผัก ให้ท่วมผัก อัดฝาให้แน่น ทิ้งไว้สัก ๒ คืน รับประทานได้ ควรเก็บไว้ในตู้เย็นจะเก็บได้นาน และอร่อยมากขึ้น

กระเทียมดอง

๑. กระเทียมโทนแช่น้ำทั้งเปลือก ๑ คืน กระเทียมจำนวนตามต้องการ

๒. ปอกกระเทียมแช่น้ำเกลือเค็มพอควร ต้มน้ำเกลือให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็น จึงใช้แช่

๓. รุ่งเช้าเทใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำลงแช่ในน้ำปูนใส ๖ ชั่วโมง เทใส่กระชอนล้างในน้ำสุกที่ทิ้งไว้จนเย็นแล้ว เทใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำจริง ๆ ควรซับด้วยผ้าขาวบาง จัดลงขวดที่ลวกน้ำร้อนตากแดดจนแห้ง

๔. ผสมน้ำส้ม เกลือ น้ำตาล ตามชอบ ต้มให้เดือด กรองให้สะอาดทิ้งไว้ให้เย็น จึงใส่ในขวดกระเทียมทิ้งไว้ ๒ อาทิตย์ หรือดูกระเทียมจมก็ใช้รับประทานได้

ขิงดอง

ขิงอ่อน น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือ

ขิงสลักเป็นรูปต่าง ๆ หรือซอยบาง ๆ ให้ยึดได้ โดยซอยสองข้างให้รอยสลับกัน ถ้าขิงซอยดองแล้วรับประทานได้เร็วกว่าสลัก

ต้มน้ำเกลืออ่อน ๆ เย็นแล้วแช่ขิง พอนิ่ม เทใส่กระชอน บีบน้ำทิ้งทีละชิ้น วางไว้บนผ้าขาวบางจนแห้ง จัดใส่ขวดที่ลวกตากแดดแล้ว

ต้มน้ำส้ม เกลือ น้ำตาล ชิมดูรสจัด ทิ้งไว้ให้เย็น กรองใส่ขวดขิง

น้ำส้มผักดอง

รสหวานนำ น้ำส้มสายชู ๑ ถ้วย น้ำตาลทราย ๒ ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๒ ช้อนโต๊ะ

รสเปรี้ยวนำ น้ำส้มสายชู ๑ ถ้วย น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๒ ช้อนโต๊ะ

ขนมหม้อแกงเม็ดบัว

เครื่องปรุง ๑. หัวกะทิข้น ๆ ๑ ๑/๔ ถ้วย

๒. น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย หรือน้ำตาลมะพร้าว ๑ ๑/๒ ถ้วย

๓. ไข่ ๔ ฟอง

๔. เม็ดบัวต้มสุกยีละเอียด ๑/๒ ถ้วย

๕. น้ำมันมะพร้าว ใช้หัวกะทิข้น ๆ เคี่ยวเองใหม่ ๆ ให้ได้น้ำมัน ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ ละลายน้ำตาลอย่างใดอย่างหนึ่งในหัวกะทิแล้วกรอง ต่อยไข่ ๔ ฟอง ตีพอฟูผสมลง ใส่เม็ดบัวยีแล้วคนให้เข้ากัน ยกถาดสำหรับปิ้งขนมตั้งไฟ ใส่น้ำมันมะพร้าว ใส่หอมซอยเจียวให้เหลืองตักหอมออก ใส่ขนมลงกวนพอสุกจวนจะข้นมาก ยกขึ้น ใส่เตาอบ ใช้ไฟบนไฟล่าง อบให้เหลืองสวย ควรให้หน้าเกรียมหน่อย เวลาจะรับประทานโรยหอมเจียว (บางท่านไม่ชอบก็ไม่ต้องโรย)

ขนมด้วง

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้าทับน้ำ ๑ ถ้วย แป้งมัน ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำ ๑ ถ้วย มะพร้าวทึนทึก ๑ ผล น้ำตาลทรายละเอียด ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ช้อนชา งาขาวคั่วหอม ๔ ช้อนโต๊ะ กะทิข้น ๆ ตั้งไฟเดือดขึ้นมัน ๑ ถ้วย

วิธีทำ แป้งกับน้ำละลายแล้วกรองใส่กระทะตั้งไฟ กวนจนเหนียวรวมกันเป็นก้อน ตักใส่ชาม ใช้มือชุบนวดแรง ๆ เร็ว ๆ จนเหนียว เนียนไม่ติดมือเลย คลึงออกเป็นท่อนกลม ๆ ยาว ๆ ใส่ชาม ใช้ผ้าชุบน้ำ

บิดแห้งคลุมไว้ หยิบแป้งทีละน้อย ๆ คลึงกับกระดานคลึงขนมครองแครง คลึงเป็นตัวเล็ก ๆ ยาว ๆ ขนาด ๓ เซนติเมตร ลักษณะจะเป็นเกลียวเล็ก ๆ ยาว ๆ ทำจนหมดแป้ง ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดปูลังถึง เอาขนมที่คลึงไว้นึ่งให้สุก เมื่อสุกแล้วเอามามูนกับกะทิที่เคี่ยวไว้ตักใส่จาน รับประทานกับงาคั่วให้เหลือง บุบพอแตก หอม ผสมเกลือ น้ำตาล มะพร้าวทึนทึกขูดฝอยโรยหน้าขนม

ขนมกลีบลำดวน

เครื่องปรุง แป้งสาลี ๒ ถ้วย น้ำตาลทรายป่นละเอียด ๒ ถ้วย น้ำมันหมูเจียวใหม่ ๔ ช้อนโต๊ะ เม็ดแตงโม ดอกมะลิ กระดังงา เทียนอบ

วิธีทำ แป้งสาลีผึ่งแดด น้ำตาลป่นละเอียด ทั้งแป้งและน้ำตาลแร่ง ๒ ครั้ง แล้วจึงตวง ผสมกับน้ำมันหมูให้เข้ากัน นวดพอนุ่ม ปั้นเป็นก้อนประมาณผ่าศูนย์กลาง ๒ เซนติเมตร ผ่าเป็นสี่ส่วน แล้วจับส่วนทีละส่วนบีบให้ติดกัน ๓ กลีบเหมือนดอกลำดวน ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ วางตรงกลางใช้ปลายมีดกดเป็น ๓ แฉก ตรงกลางอย่าให้ขาด ใส่เม็ดแตงโมตรงกลาง ๑ เม็ด ให้ปุ่มแหลมขึ้นข้างบนเหมือนเกษร ปั้นจนเต็มถาดที่จะใช้อบ ทาน้ำมันหมูก้นถาดนิดหน่อย เข้าเตาอบประมาณ ๑๕ นาที สีนวลอย่าให้เหลืองจัด พอเย็นใส่ขวด อบด้วยดอกมะลิ กระดังงา เทียนอบ ถ้าชอบกลิ่น

ขนมกง

เครื่องปรุง ถั่วสีชมพู ๑ ถ้วย แป้งข้าวเหนียว ๑–๒ ช้อนชา (กวนกับถั่ว) น้ำมันถั่ว ๑ กิโลกรัม กะทิ ๓ ๑/๒ ถ้วย แป้งข้าวเจ้า ๑/๒ ถ้วย แป้งข้าวเหนียว ๑/๒ ถ้วย น้ำตาลมะพร้าว ๑ ถ้วย ไข่เป็ด ๑ ฟอง น้ำปูนใส ๑–๒ ช้อนชา

วิธีทำ ๑. ล้างถั่วสีชมพูคั่วให้หอม โม่ให้ละเอียด แล้วใช้แร่งร่อน ถ้ายังไม่ละเอียด นำไปโม่อีกทำจนละเอียดเท่ากันหมด ครั้งสุดท้ายแร่งอีกครั้งหนึ่งพักไว้

๒. กวนน้ำตาลกับกะทิครึ่งหนึ่ง ผสมแป้งข้าวเหนียว ๑-๒ ช้อนชา กวนจนเป็นยางมะตูม พอเย็นค่อย ๆ ผสมผงถั่วลงกวนให้เข้ากัน พอปั้นได้ ปั้นเป็นรูปวงกลมพอคำ ทำเส้นกลมเล็ก ๆ พาดสองเส้นให้พอดี กดตรงขอบ ปั้นก้อนเล็ก ๆ กดลง ๔ มุม (เหมือนกงล้อรถ)

๓. นำแป้ง ข้าวเจ้ากับ ข้าวเหนียวมานวด กับกะทิ ที่เหลือ ใส่เกลือนิดหน่อย ไข่ผสมพอเข้ากัน ใส่น้ำปูนใส อย่าให้ใสนัก น้ำกะทิควรเก็บไว้เติมเมื่อแป้งข้นเกินไป ตั้งกระทะใส่น้ำมันถั่ว ใช้ใบพลูหรือใบกะเพราลงทอดฆ่ากลิ่น ตักใบขึ้นเมื่อเหลืองแล้ว ขนมที่ปั้นไว้ชุบแป้งทอดให้เหลือง ตักวางบนถาดหรือตะแกรงที่ปูด้วยกระดาษฟางซับน้ำมัน

ขนมเปียกปูน

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้า ๒ ถ้วย น้ำปูนใส ๕ ถ้วย น้ำตาลมะพร้าว ๑ ๑/๒ ถ้วย กาบมะพร้าวเผาไฟบด ๕ ช้อนโต๊ะ มะพร้าวทึนทึก ๒ ซีก

วิธีทำ ละลายน้ำตาลกับน้ำปูนใส ๒ ถ้วย ผสมกาบมะพร้าวเผาไฟลงไปด้วย ตั้งไฟคนพอน้ำตาลละลาย ยกลงกรอง ใส่กระทะทอง ผสมแป้ง ๒ ถ้วย กับน้ำปูนใสที่เหลือ ละลายให้เข้ากัน กรองใส่ในกระทะน้ำตาล ยกตั้งไฟขนาดกลางกวนไปจนแป้งสุกเหนียว ถาดขนมปูด้วยใบตองเช็ดสะอาดให้เรียบร้อย เอาขนมเทลงเกลี่ยหน้าให้เสมอกัน เมื่อเย็นตัดเป็นชิ้นแล้วแต่จะชอบ รับประทานกับมะพร้าวทึนทึกขูด (วิธีกวนขนมต้องใช้พายไม้กวน)

ขนมเปียกปูนขาว

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วย แป้งมัน ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำปูนใส ๓ ถ้วย น้ำดอกไม้สด ๒ ถ้วย น้ำตาลมะพร้าวเคี่ยวข้น ๆ ๑ ถ้วย งาขาวคั่ว ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ ๑. ผสมแป้งทั้งสองอย่าง ละลายน้ำดอกไม้กับน้ำปูนใสให้เข้ากันดี กรองใส่กระทะทองตั้งไฟกลาง ๆ กวนด้วยพายจนสุกเหนียว

๒. ถาดขนมปูใบตองสะอาดให้เรียบร้อย เทขนมใส่เกลี่ยให้เรียบ

พอเย็นตัดเป็นชิ้น ๆ รับประทานกับน้ำเชื่อม น้ำตาลมะพร้าว โรยด้วยงาคั่ว

(ถ้าชอบสี จะใส่น้ำใบเตยก่อนยกขึ้นกวนด้วยก็ได้)

ขนมทองพลุ

เครื่องปรุง แป้งสาลี ๑ ถ้วย น้ำ ๓/๔ ถ้วย ไข่ไก่ ๓ ฟอง เนยจืด ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑/๔ ช้อนชา น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมูสำหรับทอด

วิธีทำ ร่อนแป้งใส่กระดาษไว้ น้ำ เนย เกลือ ใส่กระทะตั้งไฟให้เดือด เทแป้งใส่คนเร็ว ๆ อย่าให้เป็นลูก สุกร่อนจากกระทะ ยกลงคนพออุ่น ๆ ใส่ไข่ทีละฟองคนให้เข้ากัน ควรค่อย ๆ ผสมไข่ทีละฟอง อย่าให้แป้งเหลว เพราะมีไข่ใหญ่ ไข่เล็ก ถ้าแป้งข้นเกินไปจึงค่อยเติมไข่นวดไปจนมีความรู้สึกว่าแป้งขึ้นดี

หม้ออลูมิเนียมขนาดกว้างพอควรใส่น้ำมันตั้งไฟพออุ่น ๆ ค่อย ๆ ใช้ช้อนกาแฟตักแป้งหยอดลงทีละก้อนกะอย่าให้มากนัก เวลาพองจะเต็มหม้อ ทอดไปจนเป็นสีเหลืองนวล ๆ ทอดจนหมดแป้ง อย่าให้ไฟแรง (ทุกครั้งที่หยอดขนมลงในน้ำมัน ต้องยกหม้อน้ำมันลงหยอดขนมนอกเตา มิฉะนั้นขนมข้างนอกจะสุกก่อนข้างในเสมอ

ขนมนี้ใช้ได้หลายอย่าง จะใช้เป็นของว่าง ของคาวแล้วแต่จะทำไส้ ถ้าเป็นของคาวควรหยอดให้ก้อนโตหน่อย

ถ้าเป็นของหวาน รับประทานกับน้ำเชื่อมข้น ๆ ผสมกะทิไม่ใส่น้ำก็ได้ หรือนมข้นก็ได้ ใส่ไส้ครีมอย่างเอแคลก็ได้

ขนมผักบัว

เครื่องปรุง แป้งสาลีร่อน ๑/๒ ถ้วย แป้งข้าวเจ้าแห้ง ๑/๒ ถ้วย น้ำตาลมะพร้าว ๑/๒ ถ้วย น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ กะทิข้น ๆ คั้นไม่ใส่น้ำ ๑ ถ้วย กะทิที่ปนน้ำ ๑ ๑/๒ ถ้วย กล้วยหอมสุก ๆ ผลขนาดกลาง ๑ ผล น้ำมันหมูสำหรับทอด น้ำมันพืชก็ได้ กระทะใบเล็ก ๆ ก้นลึก

วิธีทำ แร่งแป้งทั้งสองอย่างด้วยกัน ผสมกะทิข้น ๆ ค่อย ๆ ใส่เนื้อกล้วยหอมนวดให้เข้ากับแป้งผสมกะทิที่ ๒ ใส่น้ำตาลทั้งสองอย่าง นวดเคล้าไปเรื่อย ๆ จนแป้งเข้ากับกล้วยและน้ำตาลอย่างดี ใช้ผ้าขาวบางกรองรีดใส่หม้อ ปิดฝาทิ้งไว้ราว ๕ ชั่วโมง ขนมจะขึ้น

ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใช้ช้อนกลมตักหยอดทีละช้อนไฟอ่อนพอขนมเกรียม ตักใส่ตะแกรงให้แห้งน้ำมัน ทำจนหมด จัดใส่จาน เวลาหยอดต้องหยอดทีเดียว ขนมจึงจะสวย ส่วนเท่านี้ได้ขนมประมาณ ๕๐ อัน

ข้าวเกรียบอ่อน

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้าแห้งอย่างดี ๑ ๑/๒ ถ้วย แป้งมัน ๑/๒ ถ้วย น้ำปูนใส ๑ ถ้วย น้ำตาลปี๊บ ๑/๒ ถ้วย น้ำกะทิ ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ ๑. แป้งข้าวเจ้ากับแป้งมันแร่งรวมกัน ละลายน้ำปูนใส น้ำตาลกับกะทิต้มรวมกันตั้งไฟเดือดดีแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็นผสมลงในแป้งคนให้เข้ากัน กรองใส่หม้อไว้

๒. ไส้ ใช้ถั่วทองแช่น้ำ ล้างเปลือกออกนึ่งให้สุก คลุกกับมะพร้าวขาว ๆ ขูดด้วยกระต่ายจีน นึ่งแล้วคลุกรวมกัน

๓. เตรียมหม้อดินใบกลาง ๆ ใส่น้ำ ๓/๔ ของหม้อ ผูกปากด้วยผ้าขาวเนื้อละเอียดหนา ๆ เจาะรูผ้าให้สุดปากหม้อเพื่อให้ไอออก ตั้งไฟแรง ๆ พอน้ำเดือด ใช้ทัพพีเล็กตักแป้งละเลงให้วงแป้งกว้างขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๕ นิ้ว ปิดฝาควรใช้ฝาลังถึงเล็ก ๆ ปิดไว้สักครู่ แป้งสุก ตักไส้ใส่ใช้พายเล็ก ๆ แบน ๆ จุ่มน้ำพับให้เป็นสี่เหลี่ยม แซะขึ้นวางในจานรับประทานกับงาขาวคั่วบดพอแตกผสมน้ำตาลเกลือ

ขนมผิง

เครื่องปรุง น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วย กะทิข้น ๕ ช้อนโต๊ะ เคี่ยวจนน้ำตาลคืนตัว แป้งถั่วบดแล้วร่ง ๕ ช้อนโต๊ะ ไข่แดง (ไข่ไก่) ๑ ฟอง

วิธีทำ ผสมแป้งกับน้ำตาลและไข่ นวดด้วยมือ จนรู้สึกว่าแป้งขึ้นเป็นเม็ดพอง ๆ ถาดโรยด้วยนวลแป้งมัน ปั้นแป้งที่นวดเป็นเม็ดขนาดปลาย ๕ นิ้ว อบไฟอ่อน ๆ พอหน้าเหลืองก็ใช้ได้ แซะออกใส่ขวดพอเย็นอบด้วยควันเทียนอบ

ขนมปลากริม

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้า ๑ ๑/๒ ถ้วย น้ำตาลปีบ ๑ ถ้วย มะพร้าว ๑ กิโลกรัม ปูนแดงที่ยังไม่ได้ผสมสีเลียด ๑/๔ ถ้วย

วิธีทำ ปูนใส่น้ำตั้งทิ้งไว้ให้ปูนนอนก้น เหลือน้ำข้างบนใสเป็นน้ำปูนใส

๑. แป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วย นวดกับน้ำปูนใสให้เข้ากันเป็นก้อนกลม ๆ เอาลงต้มในกระทะน้ำเดือดพล่าน ๕ นาที ตักขึ้นล้างน้ำเย็น นวดให้เหนียวเข้ากันดี ระวังอย่าให้เป็นเม็ดแล้วจึงนำมาคลึงบนกระดานเป็นแผ่นบาง ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดรูปยาว ๑ นิ้ว กว้าง ๑/๔ นิ้ว

๒. คั้นกะทิเป็นหัวกะทิ ๑ ถ้วย หางกะทิ ๓ ถ้วย ละลายน้ำตาลกับหางกะทิ ใส่แป้ง ๑ ช้อนโต๊ะ ละลายให้เข้ากันดี ยกขึ้นตั้งไฟ คนไปจนแป้งสุก ยกลงพักไว้ก่อน

๓. ต้มน้ำปูนใสให้เดือด นำแป้งที่ทำไว้ลงต้ม พอแป้งสุกตักขึ้นใส่น้ำเย็น เอาทัพพีโปร่งตักขึ้นจากน้ำ เขย่าให้สะเด็ดน้ำ แล้วใส่ลงในหม้อน้ำตาลที่ผสมไว้ ยกขึ้นตั้งไฟพอร้อน นำหัวกะทิใส่ลงคน พอเดือดยกลงได้

ขนมไข่เต่า

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้า ๑ ๑/๒ ถ้วย มะพร้าวขูดขาว ๆ ๑ กิโลกรัม เกลือป่น ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. นวดแป้งกับน้ำเย็นให้เข้ากันปั้นเป็นก้อนกลม เจาะรูตรงกลางใส่ลงต้มในน้ำเดือด ๕ นาที ตักขึ้นล้างน้ำเย็นให้หมดเมือกแล้วนวดให้เหนียว

๒. ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดให้แห้ง ปูลงในลังถึง ปั้นแป้งเป็นก้อนกลม ๆ เล็ก ๆ ให้เหมือนรูปไข่เต่าเล็ก ๆ ใส่ลงในลังถึงในกระทะน้ำเดือดประมาณ ๒๕ นาที

๓. มะพร้าวคั้นเป็นหัวกะทิ ๒ ถ้วย หัวกะทิใส่หม้อตั้งไฟ พอข้นยกลง ละเลงแป้ง ๒ ช้อนโต๊ะ กับหางกะทิ เกลือ น้ำตาล ยกขึ้นตั้งไฟ คนไปจนแป้งสุกยกลงเอาขนมที่นึ่งไว้สุกแล้วเทหัวกะทิใส่ คนให้เข้ากัน

ขนมถั่วแปบหวาน

เครื่องปรุง แป้งข้าวเหนียวขาว ๑ ถ้วย เกลือ ๑/๒ ช้อนชา น้ำสำหรับนวด ถั่วทอง ๒/๓ ถ้วย น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วย งาขาวหรืองาดำ ๑/๒ ถ้วย เกลือป่นสำหรับปรุงมะพร้าว

วิธีทำ ๑. แป้งข้าวเหนียว เกลือ เคล้าให้เข้ากัน แบ่งออกเป็นส่วน เหยาะสีลงส่วนละสี เคล้าให้เข้ากันเป็นสีอ่อน ๆ ใส่น้ำนวดให้เข้ากันพอปั้นได้

๒. มะพร้าวขูดด้วยกระต่ายจีน งาล้างให้หมดผง ใส่กระชอนผึ่งให้แห้ง คั่วให้หอม ใส่ครกสะอาดตำให้ละเอียด

๓. ถั่วเขียว บุบให้แตก แช่น้ำให้เปลือกออกให้หมด เอาหม้อใส่น้ำตั้งไฟให้เดือด เอาถั่วที่ล้างสะอาดแล้วใส่หุงและดงเหมือนหุงข้าว เมื่อแห้งแล้วใส่จานกระจายไว้ให้เย็น ใส่มะพร้าวขูดบ้างเล็กน้อย เกลือ พอมีรสเค็มอ่อน ๆ คลุกให้เข้ากันใช้สำหรับใส่ไส้ มะพร้าวควรนึ่งก่อนคลุก

๔. เอาน้ำมันใส่กระทะทอง ตั้งไฟให้น้ำเดือดพล่าน ปั้นแป้งที่นวดไว้เป็นก้อน ขนาดตัวขนมเล็ก ๆ กดให้แบน ๆ ใส่ลง

ต้มในกระทะ พอแป้งลอยขึ้นใช้ทัพพีโปร่งตักขึ้นใส่ลงในมะพร้าว

แผ่แป้งให้บาง ใส่ไส้ พับบีบริมให้งาม มีชามแก้วเล็ก ๆ ใส่งาป่นผสมน้ำตาลทรายป่น เกลือนิดหน่อย โรยเวลารับประทาน

ตะโก้ลำไย

เครื่องปรุง ๑. ข้าวสารข้าวเจ้า ๑ ถ้วย

๒. มะพร้าวปอกผิวขูดด้วยกระต่ายจีน ๑/๒ กิโลกรัม

๓. น้ำตาลทรายขาว ๒ ถ้วย

๔. ลำไยผลงาม ๆ แกะเม็ด ๕๐ เม็ด

๕. เกลือป่นขาว ๆ ๑ ช้อนชาพูน

๖. ดอกมะลิประมาณ ๒๕ ดอก

๗. กระทงใบตองสดเย็บ ๔ มุม ขนาดปากกว้าง ๕ เซนติเมตร ๕๐ ใบ

วิธีทำตัว ซาวข้าวให้สะอาดแช่ค้างคืนไว้ ลอยน้ำดอกมะลิไว้ก่อนทำ ๑ คืน เช้ามืดเก็บดอกมะลิออก ล้างข้าวอีกครั้งก่อนโม่ให้ละเอียดทับน้ำให้แห้ง กะ ๖ ส่วน เก็บไว้ทำหน้า ๑ ส่วน ตวงแป้งอีกครั้งได้เท่าใด จึงตวงน้ำดอกไม้สดลงให้เท่า ๆ กัน จนรวมกับแป้งแล้วจะได้ ๕ ถ้วย ใส่น้ำตาลทราย คนจนน้ำตาลละลายกรองด้วยผ้าขาวบางใส่กระทะทอง ยกตั้งไฟ กวนด้วยพายไม้นาน ๓๐–๔๐

นาที อย่าให้ขนมติดก้นกะทะ กวนจนใส เหนียวแล้ว ใช้ช้อนตัก เทออกจากช้อนง่าย ๆ ตะโก้จะแข็งพอดี ถ้าเทออกจากช้อนเร็วไป ตะโก้จะอ่อนเมื่อเย็น เทออกช้าเนื้อตะโก้จะแข็งไป แต่ถ้าเป็นตะโก้ลำใย ต้องกวนให้แข็งหน่อยแล้วใส่เนื้อลำใยที่แกะออกแล้ว ลงกวนพอเข้ากันดียกลง ใช้ช้อนเล็ก ๆ ตักใส่กระทง ใส่ลำใยกระทงละเม็ด จนหมดแป้งและกระทง

วิธีทำหน้า ใช้น้ำดอกไม้สดคั้นกะทิให้ได้กะทิข้น ๆ ประมาณ ๓ ถ้วย ใส่เกลือ ๑ ช้อนชา กับแป้งที่เก็บไว้ละลายให้เข้ากัน กรองใส่กระทะทอง ยกขึ้นตั้งไฟ กวนพอเดือด ชิมดูมีรสเค็มเล็กน้อย ยกลงใช้ช้อนหยอดลงบนหน้าขนมให้เหลือขอบกระทงเล็กน้อย จึงจะสวย สังเกตดูหน้าขนมนี้ ถ้าหยอดไหลลงเร็วและเรียบจึงจะดี ถ้าหน้าไม่เรียบเป็นเพราะแข็งไป ต้องเติมหางกะทิหรือน้ำดอกไม้สดอีกเล็กน้อย ตั้งไฟกวนให้เข้ากันพอเดือดยกลงใช้ได้

หมายเหตุ วิธีทำตะโก้นี้ทำได้หลายอย่าง เช่น ตะโก้แห้วจีน ต้องหั่นฝอย ตะโก้แห้วไทย ต้องปอกเปลือกต้มโขลกหยาบ ๆ ตะโก้ข้าวโพด หั่นข้าวโพดอ่อน ๆ บาง ๆ ตะโก้มันสำปะหลังต้องขูดด้วยกระต่ายจีน แต่การทำหน้านั้นอย่างเดียวกันหมด การโม่แป้งถ้าโม่ให้ละเอียดก็จะดีมาก ได้เนื้อขนมมาก และเวลากวนจะแข็งหรืออ่อนแล้วแต่ไฟ ถ้าไฟแรง จะแห้งเร็วมาก จะแข็งไม่ดี เพราะฉะนั้นต้องไฟอ่อนๆ จึงจะเหนียวดี สำหรับกระทงจะเย็บแบบไหน จะใช้ใบเตยหรือใบตองก็แล้วแต่ความพอใจ

สับปะรดเชื่อม

เครื่องปรุง สับปะรดที่ไม่ใคร่หวานปอกเจียนเป็นลูกเล็ก ๆ พอคำ แช่น้ำเกลืออ่อนไว้ เชื่อมน้ำตาล น้ำตาล ๑ ส่วน น้ำ ๑/๒ ส่วน พอใสดีแล้วยกลงกรอง เทคืนภาชนะที่จะเชื่อม ใส่สับปะรดลง ใส่เกลือนิดหน่อย ตั้งไฟให้เดือดประมาณสัก ๑๕ นาที ยกลง พอเย็นใส่ขวดเก็บไว้เป็นของหวาน เมื่อจะรับประทานทุบน้ำแข็งใส่เล็กน้อย ควรเก็บสับปะรดเชื่อมนี้ไว้ในตู้เย็นจะได้ไม่เสียเร็ว

มะม่วงดองหวาน

มะม่วงดิบขนาดเม็ดยังไม่แข็งดี ๒๕ ผล ปอกเปลือกผ่าสี่ชิ้นตามยาว แช่น้ำเกลือไว้จนหมดมะม่วง แช่น้ำเกลือไว้ ๑ คืน เช้าเปลี่ยนน้ำ ซาวล้างหลาย ๆ ครั้ง แช่น้ำปูนใสสักครึ่งวัน สงขึ้นล้างน้ำเปล่า ใส่ตะแกรงผึ่งไว้

น้ำตาลทราย ๔ ถ้วย น้ำเย็น ๔ ถ้วย เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ ใส่กระทะทองตั้งไฟให้เดือด น้ำตาลใสดีแล้ว ยกลง

เรียงชิ้นมะม่วงใส่ในโหลแก้วหรือโถกระเบื้อง หรือหม้อเคลือบ ไม่ควรใช้หม้อที่เป็นอลูมิเนียมหรือทองเหลืองทองแดง เมื่อเรียงชิ้นมะม่วงหมดแล้ว กรองน้ำเชื่อมที่เย็นแล้วใส่จนท่วมมะม่วง ปิดฝาไว้ เช้าขึ้นอุ่น เติมน้ำตาลนิดหน่อย เคี่ยวไปจนงวดลงแล้ว ยกลงทิ้งไว้ให้เย็นเทคืนใส่โถมะม่วง ทำอย่างนี้สัก ๒–๓ ครั้ง ชิมมะม่วงดูรสเปรี้ยว หวาน เค็ม เนื้อมะม่วงกรอบดีใช้ได้ เทน้ำออก

ตักเนื้อมะม่วงใส่ชามแก้วมีฝา เก็บไว้ในตู้เย็น รับประทานได้หลายวัน

มะม่วงกวน

มะม่วงดิบที่แก่แล้ว น้ำตาลทรายขาว เกลือ ภาชนะเคลือบสำหรับกวน

มะม่วงปอกเปลือกให้หมดผิวเขียว แช่น้ำเกลือล้างให้หมดยาง เอาขึ้นหั่นชิ้นบาง ๆ แล้วซอยเป็นฝอยอีกครั้ง แช่ในน้ำเกลือเค็มปานกลาง แช่ไว้จนอ่อนนุ่มจึงค่อย ๆ บีบน้ำเกลือและน้ำมะม่วงออก ชิมดู ถ้ามะม่วงเปรี้ยวจัดก็ต้องล้างอีก และบีบน้ำให้แห้ง

วิธีทำ ตวงน้ำตาลทรายเท่ากับเนื้อมะม่วง ใส่ในภาชนะที่จะกวน ใส่เนื้อมะม่วง เกลือ เคล้าเบา ๆ มือ พอน้ำตาลละลาย น้ำมะม่วงก็จะออก เพราะฉะนั้นไม่ต้องใส่น้ำ ยกขึ้นตั้งบนเตาไฟอ่อน ๆ กวนไปจนน้ำเชื่อมใสเป็นยางมะตูม ตักใส่จานลองชิมดูนิดหน่อย พอเย็นเห็นได้ที่ก็ยกลงได้ เก็บใส่ขวดโหลที่ล้างสะอาด ลวกน้ำร้อน ตากแดดจนแห้งจะเก็บไว้ได้นาน

สับปะรดกวน

เครื่องปรุง สับปะรด ๓ ถ้วย น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ช้อนชา ครีมออฟทาร์ทาร์ ๑/๘ ช้อนชา (สำหรับไม่ให้น้ำตาลคืนตัว)

วิธีทำ สับปะรดปอกเปลือกล้างน้ำสับละเอียด ใช้แต่เนื้อ ๓ ถ้วย ใส่หม้อเคลือบหรืออ่างเคลือบ ตั้งไฟพองวด ใส่น้ำตาล เกลือ ครีมออฟ

ทาร์ทาร์ กวนไปเรื่อย ๆ ไฟอ่อน ๆ กวนจนเหนียวดี ยกลง พออุ่น ๆ ก็ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ห่อกระดาษแก้วอย่างใส หรือจะเก็บใส่ขวดโดยไม่ห่อก็ได้

มะดันดองหวาน

เครื่องปรุง มะดันลูกใหญ่ ๆ เกลือ น้ำตาลทราย สารส้ม

วิธีทำ แช่มะดันในน้ำเกลือ กะให้ความเค็มของเกลือให้พอดีกับความเปรี้ยวของมะดัน แช่ตากแดดไว้ ๑ วัน พอนุ่ม รุ่งขึ้นแกะเม็ดทิ้งเยื่อขาว ๆ ออก เอามะดันแช่ในน้ำเปล่าที่มีเศษทองแดงหรือสตางค์แดง (เพื่อรักษาสีเขียว) แช่ทิ้งไว้ ๗–๘ ชั่วโมง เทน้ำออกสงมะดันใส่แช่ในน้ำสารส้มสัก ๑ วัน ถ่ายน้ำ ๒–๓ ครั้ง ชิมมะดันดู รสเปรี้ยวน้อยลง สงขึ้นใส่กระชอนทิ้งไว้ให้แห้งน้ำ เรียงใส่ขวดโหล

เคี่ยวน้ำตาลทรายเป็นน้ำเชื่อมข้น ๆ ผสมเกลือพอหวาน ๆ เค็มๆ กรองให้สะอาด ทิ้งไว้ให้เย็น เทใส่ขวดโหลมะดัน อุ่นทุกเช้า ทำอย่างนี้สัก ๒–๓ วันใช้ได้ ควรเก็บไว้ในตู้เย็น อร่อยกว่าไว้ข้างนอก รสเปรี้ยว หวาน เค็ม นิดหน่อย

ชมพู่เชื่อม

เครื่องปรุง ชมพู่กะเทยลูกขนาดกลาง ๆ สีแดงจัด น้ำตาลทราย เกลือ

วิธีทำ นำชมพู่ผ่าครึ่ง ตัดจุกหัวและท้ายสีดำ ๆ ทิ้ง ซอยตรงด้านสีแดงตามยาวให้เป็นฝอย ๆ อย่าให้ขาด แช่น้ำเกลืออ่อน ๆ ไว้ ทำจนหมดที่ต้องการ

น้ำตาลกะชมพู่ ๓ ส่วน น้ำตาล ๒ ส่วน เคล้าชมพู่กับน้ำตาล เกลือนิดหน่อยให้เข้ากัน น้ำชมพู่จะออกยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ เชื่อมไป พอน้ำตาลงวดเติมน้ำมันนิดหน่อย พองวดก็เติมน้ำไปนิดหน่อยเรื่อยๆ ทำสัก ๒–๓ ครั้ง จนน้ำตาลงวดเข้าเนื้อชมพู่ ใสเป็นสีแดงจัด ใช้ได้

มะยมเชื่อม

เครื่องปรุง มะยมลูกโต ๆ ซอยรอบลูกแช่น้ำเกลือ เพื่อคลายความเปรี้ยว สงขึ้นใส่ตะแกรง กะน้ำตาลเท่ากับมะยมเคล้าน้ำตาลกับมะยม ใส่เกลือนิดหน่อย ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ ค่อย ๆ คนจนน้ำตาลเหนียวจับมะยมพอควร ใช้ทัพพีโปร่งตักเนื้อมะยมออกเหลือแต่น้ำเชื่อม เคี่ยวไปอีกจนเหนียว จึงใส่มะยมกลับเชื่อมอีกจนแห้ง จานหรือถาดใส่น้ำตาลทราย ตักมะยมลงคลุกให้ติดน้ำตาลน้อย ๆ พอไม่ติดกัน ทำจนหมด เก็บใส่ขวดไว้

เล็ก ๆ น้อย ๆ

๑. เยลลี่แผ่น ๖ แผ่น น้ำ ๑ ถ้วย น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย

๒. เยลลี่ผง ๒ ส่วน น้ำ ๓ ส่วน

๓. สลิ่ม แป้งถั่วเขียว ๑ ส่วน น้ำ ๕ ส่วน สารส้มขนาดเม็ดถั่วดำ ๑ เม็ด

๔. วุ้นเคี่ยว วุ้น ๑ ส่วน น้ำ ๒ ๑/๒ ส่วน

๕. วุ้นหวาน วุ้น ๑ ส่วน น้ำ ๑ ๑/๒ ส่วน น้ำตาล ๒ ส่วน

๖. แป้งตะโก้ต่าง ๆ

(ตัวตะโก้) แป้งข้าวเจ้าอย่างดี ๓/๔ ถ้วย แป้งท้าวยายม่อม ๑/๔ คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วย ด้วยน้ำดอกไม้ ๖ ถ้วย น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย

(หน้าตะโก้) แป้งข้าวเจ้า ๓ ช้อนโต๊ะ หัวกะทิข้น ๑ ถ้วย เกลือ ๑/๒ ช้อนชา

๗. น้ำเชื่อมสำหรับขนมน้ำเชื่อม

น้ำตาล ๑ ถ้วย น้ำ ๑/๒ ถ้วย (น้ำลอยดอกมะลิ)

๘. น้ำกะทิสำหรับขนมน้ำกะทิ

กะทิ ๑ ๑/๒ ส่วน น้ำตาลปึก ๑/๒ ส่วน

๙. น้ำตาลเชื่อมสำหรับขนมเหนียว ขนมเปียกปูนขาว น้ำตาลปึก ๑ ส่วน น้ำ ๑/๔ ส่วน

ผสมน้ำกรองตั้งไฟ คนทางเดียวจนเหนียวเป็นยางมะตูม การคนทางเดียวช่วยให้ไม่คืนตัว

๑๐. ข้าวเหนียวเปียก

ข้าวเหนียว ๑ ส่วน น้ำ ๖ ส่วน น้ำตาล ๒ ส่วน ใบเตยหอม ๒–๓ ชิ้น

๑๑. น้ำเชื่อมสำหรับทำขนมจำพวก ทองหยิบ ฝอยทอง ต้องการให้ขาวใสก่อนเชื่อม ฟอกน้ำตาลด้วยไข่ขาว และเปลือกไข่ขยำใส่น้ำตั้งไฟ ช้อนฟองจนหมด แล้วกรองอีกครั้ง

๑๒. ถั่วดำ จะใช้ทำขนม ควรคั่วให้หอม แช่น้ำค้างคืน เช้าต้มให้สุกเปื่อยกำลังดี

๑๓. แป้งที่ใช้ชุบผักต่าง ๆ

แป้งข้าวเจ้าแห้ง ๑ ถ้วย แป้งสาลี ๑ ถ้วย กะทิ ๒ ถ้วย น้ำปูนใส ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑/๔ ช้อนชา

๑๔. ผักสดที่สลักแล้ว ต้องแช่ในน้ำที่ผสมมะนาว ผักจะสดไม่ดำ

๑๕. น้ำปูนใส ใช้ปูนแดงที่ไม่ใส่สีเสียด ผสมน้ำมาก ๆ ใส่ขวดปากกว้างไว้ใช้ผสมอาหาร ใช้ครั้งก็ควรเติมน้ำ เก็บไว้นาน ๆ ยิ่งดี

๑๖. ผักดอง ผักทุกอย่างที่จะดอง ควรจักหรือหั่นด้วยมีดทองเหลือง เมื่อดองแล้วจะไม่ดำ

๑๗. มะม่วงมันเปรี้ยวนิดหน่อย ชุบแป้งทอด ใช้แทนแอปเปิ้ลทอด รับประทานกับหมูอบ ซี่โครงหมูอบ เป็ดหรือห่านอบ

๑๘. มะม่วงดิบเปรี้ยว ซอยใช้แทนมะนาวในการยำ ตำน้ำพริกจิ้ม โรยปลาเค็ม

๑๙. ปลาสด จะทอดกรอบให้ล้างด้วยน้ำเกลือ ใส่ในกระทะน้ำมันมาก ๆ ร้อนจัด ไฟกลาง ๆ อย่ากลับบ่อย สังเกตดูข้าง ๆ ตัวปลาเหลืองค่อยกลับ

๒๐. ถ้ามือถูกพริกร้อน เช็ดมือให้แห้ง ถูด้วยเกลือป่น ทิ้งไว้สักครู่ใหญ่ จึงล้างให้สะอาด

พิมพ์ที่โรงพิมพ์สมาคมสังคมศาสตร์แห่งประเทศไทย
จุฬาซอย ๒ ถนนพญาไท กรุงเทพ ฯ โทร. ๕๗๖๒๒
นายมาตรหมาย พิมลมาศ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา

เจ้าภาพในวันสวดพระอภิธรรม

วันเสาร์ที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗
ญาติ และ มิตร

วันอาทิตย์ที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗
ข้าราชการโรงเรียนเตรียมทหาร

วันจันทร์ที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๗
ข้าราชการใน – กรมการศึกษาวิจัย
– ศูนย์วิจัยและพัฒนาการทหาร
– โรงเรียนช่างฝีมือทหาร

วันเสาร์ที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๑๗
เพื่อนในคณะทันตแพทยศาสตร์